

789

LA CUCINIERA MAESTRA

OVVERO

METODO FACILE PER CUCINARE

ESPOSTO CHIARAMENTE

CON L'AGGIUNTA DI

RICETTE PER LA COMPILAZIONE DI LIQUORI

E PER LA CONSERVAZIONE DI CIBI

Centenario 1884 - 1984

Quinta Edizione

Reggio Emilia
PUBBLICATO DA LEOPOLDO BASSI
1984

Ricorre quest'anno il centenario della pubblicazione della prima edizione de « *La Cuciniera Maestra* » che Leopoldo Bassi curò a Reggio Emilia nel 1884.

Il volumetto, recante oltre cento ricette tipiche della vecchia cucina reggiana, riscosse un particolare successo e giunse alla quarta ristampa.

Per celebrare tale ricorrenza centenaria, ripropongo il fortunato libro in un'edizione anastatica, con l'obiettivo di ricordare il nonno Leopoldo (1843-1917), libraio ed editore e il papà Augusto (1880-1940), che rivestirono un ruolo rilevante nella storia della moderna editoria reggiana.

Infatti gli stessi furono editori — oltre che di vari libri — di importanti giornali cittadini: « L'Italia Centrale » (1864), « Il Corriere di Reggio » (1910), « La Favilla » (1925).

Non trascurabile, certamente, fu poi il loro impegno e sacrificio per mantenere viva nella nostra Città la libertà di stampa.

Leopoldo Bassi

INDICE

PARTE I.^a

Modo di cucinare alla Reggiana

Alesso brasè	pag. 8	Conserva di amarine	pag. 44
Amaretti	» 30	detta di pomi cotogni »	ivi
detti di altra qualità »	ivi	detta di pomodoro »	45
Antipasto	» 3	Cos'ollette alla bistecca »	13
Arrosto di bue	» 18	dette all'a piemontese »	ivi
		dette di vitello »	12
Biscotti	» 31	dette di vitello diverse »	13
Biscottini delle suore »	29	dette di vitello in umido »	12
detti di altra qualità »	ivi	Crema fritta »	6
Bodino d'amido »	22	detta ad olio »	31
detto di fragole »	27	Crescente dolce »	6
detto di latte »	26	Crocantini »	31
detto di limone »	22	Crostini dell' antipasto »	3
detto di mandorle abbr. »	23		
detto di marine »	25	Flan di faggiolini verdi in	
detto di meliache »	26	corn-cchia »	20
detto di mostarda »	28	detto di spinacci »	21
detto di panna »	23	detto di vitello »	ivi
detto di pasta tosta »	27	Formaggio di Casè »	20
detto di patate »	24	detto all' olandese »	ivi
detto di pere »	28	Fricassee di agnello »	5
detto di pesche »	25	Fritto composto »	6
detto di semolino »	24		
detto di spinacci »	ivi	Gallina d' India arrosto a	
detto di uva termarina »	25	guisa di faggiano »	18
Bomba di polenta »	10	Gonfietti »	7
detta di riso »	9	Gonfietti di patate »	7
detta di riso diversa »	10	detti di polenta »	ivi
		Lepre alla cacciatore »	11
Cappelletti di rane »	5	Minestra composta »	4
Cappone ad olio »	19	detta dei tre colori »	ivi

Minestra di magro, cap-		
pelletti di rane	<i>pag.</i>	5
detta siringata	»	3
Mostarda cremonese	»	43
detta di frutta mature	»	42
 Paste di frumento	»	29
dette di frumentone	»	28
Pasticcio di cappelletti	»	14
Piccioni in umido col		
salame	»	<i>ivi</i>
Pollastri a lepre	»	11
 Rifreddo di cappone	»	15
detto di carno cotta	»	17
 Salsa peperoni	»	46
detta che si adopera an-		
che con l'aleppo	»	<i>ivi</i>
Sarpri di riso	»	9
Savoardi	»	30
Schiumini	»	<i>ivi</i>
Sarpri di patate	»	8
Spuma di caffè	»	41
detta di limone	»	40
detta di ova	»	39
detta di panna colla ge-		
latina	»	41
Stracotto col cotechino	»	12

Torta composta di crenia		
o frutta	<i>pag.</i>	33
detta di amarine	»	35
detta di amarine diversa	»	<i>ivi</i>
detta di brofadelli	»	34
detta di cioccolato	»	<i>ivi</i>
detta di fragole	»	39
detta di mandorle abbrust.	»	36
detta di marzapane	»	34
detta di pesche	»	37
detta di riso	»	36
detta di spinacci	»	<i>ivi</i>
detta di sangue	»	33
detta di tagliatelli	»	<i>ivi</i>
detta di uva termarina	»	38
detta di zucca	»	39

Umido valisini ovvero		
bracinole avvolte	»	10

Valisini con una foglia		
di bieta	»	11
Vitello ad uso tonno	»	8
 Zabaglione	»	23
Zucchetti ripieni	»	11
Zuppa di amarine	»	32
detta inglese	»	<i>ivi</i>

PARTE II.^a

Modi diversi per cucinare con economia

Albicocche alla regina	<i>pag.</i>	76
Anguilla alla pescatora	»	74
Aranci al kirsch	»	78
Aringhe fresche con salsa	»	75
Arista da mangiarsi calda	»	56
Aspic di fragole	»	78

Bodino alla bella pie-		
montese	<i>pag.</i>	84
detto di castagne	»	<i>ivi</i>
Bracinole alla carta	»	54
dette ripiene	»	56
Brancino alla mayonnaise	»	74

Brodetto alla veneta pag. 52

Cappone alla claustrale	„	57
detto in ristretto	„	58
Cardi alla milanese	„	58
Carlottes di mele	„	77
Carpioni fritti	„	74
Castagne alla crema	„	88
Chizze di polenta	„	81
Ciambelle al butirro	„	81
dette alla fiorentina	„	ivi
dette lievite	„	ivi
dette con olio	„	ivi
Ciliege alla viennese	„	77
Coda di bue alla massaia	„	67
Composto dolce di piccioni	„	69
Conserva di frutti confettati	„	91
Coppetti al sugo	„	68
Costa di manzo alla mar-		
sigliese	„	60
Costolette alla graticola	„	61
Costolette alla milanese	„	64
dette di pollo	„	55
dette all'ungherese	„	68
dette di montone	„	57
dette dette alla		
graticola	„	64
dette al vino marsala	„	63
Crema al cioccolato	„	78
detta al riso	„	77
Crostata d'amandorle dolci	„	85
Crostini di acciughe alla		
marinara	„	75
Culaccio di manzo al forno	„	63
Cuor di bue alla Comunista	„	62
detto di vitello alla parigina	„	ivi
Fagiuoli alla romana	„	58
Favette fine	„	80
dette ordinarie	„	ivi
Fegatelli alla parini	„	64

Fegato di vitello a vapore pag. 63
detto alla vi-

gentina	„	68
Filetto di manzo con funghi	„	82
Focaccia di maroni	„	70
detta all'olio	„	ivi
detta di patate	„	ivi
detta di polenta	„	ivi
Frappe (intriconi)	„	83
Fritelle di riso	„	65
Frittata di caviale	„	59
detta di zucche	„	60
detta zuccherata	„	69
Fritto dell'Annunciata	„	84
Fritto di cervella	„	54
detto di fegato all'aceto	„	64
detto d'uova	„	57
Frittura di luccio	„	73
Gelatina di panna	„	79
Gelato di cioccolato	„	88
Geli e glassè di ogni sorta	„	79
Gnocchi alla svizzera	„	51
detti d'erbe	„	ivi
detti di riso	„	ivi
Insalata alla francese	„	90
detta al naturale	„	91
detta alla reale	„	90
Intingoli di castagne	„	76
detti di fegato di		
pollame	„	66
Lesso di storione	„	71
Lingua di manzo alla		
persillade	„	62
Lucio alla fantesca	„	71
Manzo all'agresto	„	63
detto alle cipolle	„	55

Manzo all'inglese	<i>pag.</i>	54
detto al prezzemolo	„	68
detto arrosto in casseruola	„	63
detto in forma di pane	„	55
Marenata	„	91
detta bevanda	„	95
detta altro modo di farla	„	96
Maroni (frittura dolce)	„	83
Mele alla principessa	„	78
Merluzzo alla genovese	„	73
detto alla palermitana	„	72
detto fritto	„	73
detto di guascogna	„	75
Mortaccioli sopraffini	„	79
Mostarda fina alla veneziana	„	82
Oca alla graticola	„	61
Orecchie di vitello alla cisalpina	„	65
detta ripiene	„	54
Pagnottine pel caffè	„	86
Pan di Spagna comune	„	80
Pan pepati sopraffini	„	<i>ivi</i>
Pasta frolla per pasticci e pastine	„	84
Pasticciata di pesce	„	75
Pasticcio di mandorle	„	87
detto di vitello	„	85
Patate alla crema	„	88
dette in salsa bianca	„	60
Pesche ripiene	„	76
Piccione alla crappaudine	„	54
Piccione alla fricassea	„	76
Polenta pasticciata	„	50
Pollasti in forma di pane	„	55
Pollastro alla cosacca	„	65
detto alla tastora	„	62
Pollo alla cittadina	„	66

Pollo alla giardiniera	<i>pag.</i>	61
detto a'la panna	„	56
Polmone alla casalinga	„	54
Pomi d'oro farciti	„	57
Purè di verze	„	52
Quaglie alla casalinga	„	53
dette alla mantovana	„	69
Rane fritto	„	73
Rape allo zucchero	„	69
Risotto turco detto pilaff	„	55
Salsa alla scalogna	„	39
detta di fegatelli	„	<i>ivi</i>
detta di oliva verde	„	<i>ivi</i>
detta inglese per arrosto	„	90
detta per coprire lessso ed umido	„	88
detta per il lessso od altro	„	89
Salsicciata al vino bianco	„	62
Santè alla militare	„	59
Sapore alla moda	„	93
detto alla turca	„	<i>ivi</i>
detto di acciughe	„	94
detto di anici	„	<i>ivi</i>
detto di carote	„	92
detto di cedro	„	<i>ivi</i>
detto di erbe odorose	„	93
detto di finocchio	„	95
detto di fragole	„	95
detto di granati	„	94
detto di limone	„	95
detto di mandorle dolci	„	93
detto di mirto	„	94
detto di moscadella	„	<i>ivi</i>
detto di pistacchi	„	91
detto di prugne	„	92
detto di uva passa	„	93
detto verde alla reale	„	92
Sedano alla francese	„	60

Spalla di montone alla turca	<i>pag.</i>	59
Scarpazzone	„	87
Sauflè col riso	„	88
Stecchi alla biellese	„	58
Stoccofisso alla marina- resca	„	71
Storioni alla foscari	„	72
Stuffato d' agnello coi maccheroni	„	61
Tinca alle erbe fine	„	71
Tonno alla gratella	„	73
Toruncini alla portoghese	„	82
detti broulè	„	<i>ivi</i>

Torta alla genovese	<i>pag.</i>	86
detta di farina di fru- mentone	„	87
detta di patate	„	86
Uova al Rhum	„	69
Zampino con lenti	„	53
Zucca alla parmiggiana	„	52
Zuppa all' olio	„	50
detta di cavoli	„	49
detta di orbe	„	<i>ivi</i>
detta al latte	„	50
detta di rape	„	49
detta tedesca alla birra	„	50

PARTE III.^a

Ricette per comporre varie qualità di liquori

Alcoolato di caffè	<i>pag.</i>	99
detto di rose	„	<i>ivi</i>
detto d' anisi volgar- mente detto mistrà	„	<i>ivi</i>
detto poliaromatico composto	„	100
Ratafia per digestione	„	100
detto di canella e noce moscada composto	„	101
detto di vaniglia	„	<i>ivi</i>
detto di vaniglia com- posto	„	<i>ivi</i>
detto di vaniglia sem- plice	„	102
detto di canella e noce moscada	„	103
detto stomatico	„	<i>ivi</i>
detto alchermes	„	<i>ivi</i>

Ratafia di caffè	<i>pag.</i>	103
detto di cacao	„	<i>ivi</i>
detto di cortecce d' a- rancio	„	104
detto di noci	„	<i>ivi</i>
detto italiano	„	<i>ivi</i>
detto di frutti di marene	„	<i>ivi</i>
detto di punch	„	105
detto per distillazione	„	<i>ivi</i>
Assenzio (absytle)	„	<i>ivi</i>
Ratafia per mistione	„	106
detto di canella	„	<i>ivi</i>
detto di portogallo	„	<i>ivi</i>
detto di persico	„	<i>ivi</i>
detto di vaniglia	„	107
detto di gelsomino	„	<i>ivi</i>
detto aniciato	„	<i>ivi</i>
detto della cernaia	„	<i>ivi</i>

Ratatia di caffè	Pag. 107
detto di menta	„ ivi
detto di rose	„ ivi
Colorazione dei liquori	„ ivi
Rosso	„ 108
Violetto	„ ivi
Cremisi	„ ivi
Verde	„ ivi
Giallo	„ ivi

Bleu	pag. 109
Vino di Frontignano	„ ivi
Vino Champagne spumeg.	„ ivi
Vino di Modena	„ ivi
Alchermes liquido	„ 110
Acqua odorosa di miele	„ 111
Spirito triacale	„ ivi
Ricetta per preparare 50 litri di Vermouth	„ 112

PARTE IV.^a

Ricette relative alla conservazione dei cibi ed altro

Per conservare la selvagg.	„ 115
le altre carni	„ ivi
il pesce	„ ivi
altro modo	„ 116
il brodo	„ ivi
il lardo	„ ivi
il burro	„ ivi
Per togliere al burro il rancido	„ 117
Burro fuso	„ ivi
detto al bagno-maria	„ ivi
Conservazione del latte	„ ivi
Ricetta per conservare le ova nella culce	„ 118
Altra maniera	„ ivi
Conservazione e chiarifica- zione dei grassi	„ ivi
Per togliere il rancido al grasso	„ 119
Conserv. di diverse sostanze mediante il bagno-maria	„ ivi
Conservazione dei piselli	„ ivi
dei fagiolotti verdi	„ 120
degli asparaggi	„ ivi
Pomodoro	„ ivi
Tartuffi	„ ivi

Legnami essicati	pag 121
Conservazione dei frutti	„ ivi
Uva	„ ivi
Aranci e limoni	„ 122
Noci secche	„ ivi
Pesche	„ ivi
Albicocche	„ ivi
Prugne	„ ivi
Ciliege	„ 123
Pere	„ ivi
Conservaz. degli erbaggi	„ ivi
Cavoli	„ ivi
Cavoli fiori	„ 124
Fagiolotti	„ ivi
Salamoja	„ ivi
Patate	„ ivi
Chiarific. dei vini rossi	„ 125
detta dei vini bianchi	„ ivi
Ghiacciaia portatile eco- nomica	„ ivi
Miscugli refrigeranti	„ 126
Per rinfrescare l'acqua o il vino	„ ivi
Purificazione dell'acqua mediante l'allume	„ ivi
Contro le muffe	„ 127

PARTE I.^a

Modo di cucinare alla Reggiana



1. Antipasto

Prendete una libbra (*) di burro, bagnate il tagliere con acqua fresca, di poi impastatevi il burro colle mani a guisa della pasta affinchè sorta il latte o feccia che contiene, poi mettetelo nel cannone della siringa e fatevi sortire tanti vermicelli, metiteli in un piatto ed è fatto.

2. Crostini dell' antipasto

Prendete presciutto e vitello tagliatelo a bocconi e cuocetelo con un poco di burro e cipolla e quando è cotto pestatelo colla mezzaluna e aggiungetevi seco un poco di fritturina di vitello cruda e alquante acciughe e tutto ben pestato passatelo in un tegame con entro un ovo e un poco di formaggio grattugiato ed impastate ogni cosa col mestolo; poi prendete delle pagnottine tagliatele a fette piccole e sottili, bagnatele in latte bollente e sopra mettetevi del detto composto e poi friggetele d' ambe le parti, mettetele nel piatto ed è fatto.

3. Minestra siringata

Prendete un' oncia e mezzo di burro mettetelo in una casseruola con dentro una libbra di semolina, poi distem-

(*) La libbra reggiana di 12 once equivale a 324 grammi e l' oncia a 27 grammi.

pratela con un poco d'acqua bollente, fatela cuocere in un fornello finchè venga bella soda poi levatela via dalla casseruola mettetela in un tegame dimenatela col mestolo o colle mani e mettetevi dentro cinque ova, un poco di noce moscata, un poco di formaggio grattugiato fino ed impastate bene ogni cosa, poi passatelo nel cannone della siringa e fatelo sortire dalla siringa come tanti vermicelli o qualche altro stampo che volete e mentre che passano dalla siringa fateli andare nel brodo mentre che bolle e che si cuociono ed è fatto.

4. Minestra composta

Prendete quattro once di fiore, quattro once formaggio grattugiato, quattro once di burro e dodici tuorli d'uova, e dodici chiari da per sè in un altro tegame per fare la fiocca; così sbattete bene ogni cosa da per sè e quando i chiari hanno fatto la fiocca congiungete tutto insieme in un tegame, poi ungete una padella da torta da una libra e versatevi dentro il detto composto e cuocetelo al forno quando è cotto tagliatelo a fette sottili poi a quadretti, cuoceteli nel brodo ed è fatto.

5. Minestra dei tre colori

Prendete due once fiore, due formaggio grattugiato due once burro e sei tuorli d'ovo, metteteli in un tegame, sbattete ben bene in sieme tutto poi votatela in una padella da torta e questa è la composizione gialla.

Prendete due once fiore due formaggio grattugiato due burro, mettetele in un tegame, e con i sei chiari d'ova in un altro tegame ci fate la fiocca poi congiungete tutto assieme in un tegame votatela in un'altra padella da torta e questa è la bianca.

Prendete altre due onces di fiore e di formaggio grattugiato, due di burro e due libbre spinacci questi mondateli lavateli e poi pestateli nel mortaio e ben pestati spremeteli assieme colle mani e levatevi il brodo, poi fate la fiocca con tre chiari d'ovo e congiungete tutto insieme in un tegame, sbattete bene ogni cosa e versatelo nella terza padella e questa è la composizione verde.

Mandateli tutti tre al forno, cotte e raffreddate, tagliatele a fette sottili, poi a quadretti, e tutti assieme li cuocete nel brodo ed è fatto.

6. Minestra di magro, cappelletti di rane

Per dodici persone prendete quattro dozzine di rane che siano grosse, e se piccole prendetene cinque, levatevi la polpa nelle coscie e nelle gambe e pestatele bene e poi mettetele a cuocere in un soffrittino di burro lardo e cipolla, e cotte lasciatele raffreddare e poi aggiungetevi un poco di pane grattugiato un poco di formaggio grattugiato, un poco di spezie e noce moscata ed un ovo, mescolate ogni cosa ed è fatto.

Per fare il brodo bisogna che facciate un soffritto con burro e lardo e poi mettetevi dentro le ossa delle rane a bollire con delle croste di formaggio; quando sono cotte, aggiungetevi l'acqua per le persone che sono a pranzo e poi fatela bollire per quattro ore poi colatela col corino prima e cuocetevi i cappelletti.

7. Fricassea di agnello

Prendete un pezzo d'agnello dalla parte davanti tagliatelo a pezzetti e mettetelo in un tegame con un bicchiere di aceto, un poco di cipolla, pepe e spezie lasciatelo due ore, poi levatelo e mettetelo nella padella asciutto

e friggetelo un poco intanto che sfumi l'acqua, poi aggiungetevi un soppesto di lardo e friggetelo fino che sia venuto bel rosso poi levatelo, mettetelo in una casseruola con burro e una scorza di limone e fatelo bollire fino che sia cotto, poi mettetelo in un piatto e levatevi le scorze di limone e mandatelo in tavola.

8. Crema fritta

Per sei persone, prendete tre bicchieri di latte, tre ova, tre cucchiari da tavola di fiore di farina, tre cucchiari di zucchero; mettete tutto in una casseruola al fornello a cuocere e mentre che si cuoce sempre si mena con un mestolo perchè non si attacchi e quando è ben cotta che è venuta dura si unge un asse o il tagliere e vi si distende ad uso polenta; quando è venuta fredda si tagliano tanti quadretti, si indorano, si impanano o si friggono e altro.

9. Fritto composto

Fate una crema di un bicchiere di latte un ovo e un cucchiario di farina, per tre persone, quando è cotta la crema aggiungetevi un ragù ben cotto di vitello e presciutto e salsiccia tutto a bocconcini e tutto ben mescolato distendete il composto in un tagliere unto di olio fino, e quando si taglia a pezzetti o con stampo si indora si impana e si frigge.

10. Cresente dolce

Prendete una libbra di fiore con quattro once di zucchero, tre once burro, un'oncia strutto e due uova e se non s'impastasse che fosse dura, mettetevi latte a sufficienza, poi aggiungetevi un poco di scorzetta limone grattugiata

e poi fate la vostra pasta, tiratela sottile e tagliatele a pezzi o con stampi da dolci e friggetela.

11. Gonfietti

Prendete un'oncia burro con una libbra fiore e fate una colla piuttosto tenera con un poco di sale e fatela cuocere sopra un fornello e quando è cotta pestatela nel mortaio ben bene e poi mettetela in un tegame e metteteci un poco di scorzetta limone e quattro ova e sbattete ben bene tutto assieme e friggetela a unto bollente e a cucchiaini; e appena levati belli rossi dalla padella inzuccherateli ben bene.

12 Gonfietti di patate

Prendete una libbra e mezzo di patate cuocetele nell'acqua e quando son cotte pelatele e pestatele nel mortaio e poi mettete in una casseruola un'occia e mezzo di burro con tre once di panna e mettetela a bollire in un fornello e quando bolle metteteci dentro le patate e lasciatele cuocere circa un quarto d'ora con un poco di sale e poi passatele in un tegame a raffreddare e quando son raffreddate metteteci dentro quattro ova e sbattete tutto ben bene assieme e quando si è lì per friggerli aggiungetevi tre once fiore sbattete nuovamente e a cucchiaini friggeteli in molto unto e quando li levate rossi, inzuccherateli.

13. Gonfietti di polenta

Prendete una libbra di latte fatelo bollire con una libbra e mezzo farina frumentone un poco di scorzetta limone grattugiato, un'oncia e mezzo di burro, e quando è cotta e raffreddata pestatela nel mortaio e poi passatela in

un tegame aggiungetevi tre uova e quando siete per friggerli aggiungetevi quattro once fiore, sbatteteli ben bene e friggeteli.

14. Alesso brasè

Prendete un pezzo di coscetto di manzo poi piantatevi dei pezzettini di cannella in vari posti poi legatelo con una accia come un salame ben stretto. Prendete una casseruola e mettetevi burro, lardo di presciutto, cipolla, carote, sedano e sale poi mettetevi il vostro manzo e fatelo bollire voltandolo spesso e quando è venuto bel rosso levatevi la cipolla, il sedano e le carote e mettetevi un po' di brodo intanto che termini di cuocersi e quando è cotto tagliatelo a fette, mettetelo nel piatto e vuotatevi sopra il suo intinto.

15. Vitello ad uso tonno

Prendete un chilo di vitello magro dalla parte del coscetto e levategli quella pellicola che ha sopra e tutte le ossa e poi si lega bene stretto in un pannolino e si mette in una pentola appena che ci stia e si riempie di acqua sì che ci stia sotto. Vi si mettono poi cinque once di sale, carote, sedani, cipolla, timo assalico e alloro e poi si fa bollire un'ora e mezzo; si lascia raffreddare nella pentola con tutto quello che c'è vi si lascia un giorno e poi si leva dall'involto si mette in un vaso e si riempie d'olio fino che ci stia sotto e poi si serve quando si vuole tagliandolo a fette ad uso di tonno.

16. Sorpré di patate

Prendete due libbre di patate cuocetele, pellatele e pestatele nel mortaio, poi fate un soffrittino di un'oncia di

burro e un'oncia di lardo, un poco di pepe, spezie, sale ed olio e ben soffritto mettetevi a passare le patate e fatele bollire per un quarto d'ora sempre mescolando perchè non abbiano ad attaccarsi; poi levatele e passatele in un tegame a raffreddarsi e quando son fredde aggiungetevi un bel pugno di formaggio grattugiato e tre ova, mescolate bene ogni cosa e poi prendetene un poco per volta colle mani e fate tanti reviolini; indi sbattete un ovo nel tegame, bagnatevi li reviolini, impanateli e friggeteli nella padella e indi serviteli.

17. Sarpri di riso

Fate un ragù con prima un soffrittino di burro, cipolla e spezie e poi mettetevi un poco di carne di vitello o manzo, un poco di presciutto o altro che sia in quella quantità proporzionata alle persone che sono a pranzo. Fatto il soffritto tritate bene tutte le vostre carni e poi cuocetele nel vostro soffritto e quando è venuta bella rossa aggiungetevi un poco di brodo intanto che si cuocia. Quando è cotta mettetevi circa mezza libbra di riso per cinque persone; e cotto il riso allora vuotatelo in un tegame a raffreddare. Venuto freddo prendetene un poco per volta colle vostre mani e fate tanti reviolini poi sbattete un ovo indoratelì impandoli e friggeteli.

18. Bomba di riso

Prendete varie qualità di carne; per due libbre carne di maiale o vitello, rognoni, fegati, tagliate tutto a pezzettini e mettetela a cuocere in una casseruola con un soffritto di burro di circa due oncie, cipolla, pepe e spezie e sale e poi quando è cotto aggiungetevi un litro di latte o panna e fatela bollire e mettetevi a cuocere una libbra e mezzo

di riso e quando è cotto mettetevi un bel pugno formaggio grattugiato e lasciatelo piuttosto morbido poi ungete una casseruola con burro, impanatela e vuotatevi dentro il detto composto e cuocetelo sul fornello o al forno ed è fatto.

19. Bomba di riso diversa

Fate il ragù come ho insegnato al N. 18, eccetto non dovette cuocere il riso col ragù, ma da per sè nel brodo di manzo con un cervelletto di Milano e quando è cotto vi mettete una presa di zafferano e un bel pugno di formaggio grattugiato e lasciatelo piuttosto sodo poi ungete ed impanate la vostra casseruola e d' intorno mettetevi tutto il riso e nel mezzo il ragù sì che venga coperto dal riso, e cuocetelo al forno o al fornello.

20. Bomba di patate

Fate il medesimo ragù insegnato al N. 18, poi fate una polenta e quando è cotta versatela dentro la casseruola, dove volete fare la bomba. e quando è assodata, versatela sul tagliere e tagliatela a fette rotonde come la casseruola della grossezza di un dito e poi tornate a riempire la casseruola mettendovi un tassellino di polenta e uno di ragù fino che dura, dopo avere unta od inpannata la casseruola già s' intende, e poi cuocetela al forno o al fornello.

21. Umido valisini ovvero braciuoie avvolte

Prendete un poco di vitello, un poco di presciutto, un poco di pollastro per circa mezza libbra d' ogni fatta poi pestatelo e aggiungetevi un poco di noce moscata, pepè, spezie e sale, poi prendete tante fettoline di manzo, tagliatele fine e mettetevi in mezzo ad ognuna di queste del

detto composto poi arrotolatele su in rotondo ben strette e legatele con un filo affinchè non sorta il composto e mettetele a cuocere in una casseruola con una fetta di burro.

22. Valisini con una foglia di bieta

Fate come è insegnato al N. 21 eccettuato che per la fetta di manzo adoperate la foglia di bieta.

23. Zucchetti ripieni

Fate il composto come al N. 21 eccetto che vi aggiungete un ovo e un poco di formaggio per circa un' oncia, poi vuotate un dodici zucchetti ben bene, lasciando un buco dalla punta del zucchetto, e, col suo pezzo che levate a guisa di coperchio, dopo poi riempiti del detto composto, copritelo e se non ci sta legatelo e poi cuoceteli in una casseruola con circa due once di burro.

24. Pollastri a lepre

Prendete due pollastri tagliateli a pezzi poi metteteli a far l' acqua nella padella senza strutto e questa la buttate via e poi mettetevi una pestata di lardo con un poco di cipolla pepe e spezie e venuti bei rossi metteteli in una casseruola con due once circa di burro.

25. Lepre alla cacciatora

Prendete una lepre tagliatela a pezzi e lavatela fin tanto che faccia l' acqua pura e poi mettetela nella padella a far l' acqua, levata la quale le mettete la sua pestata di lardo, cipolla, pepe e spezie e venuta bella rossa mettetela in una casseruola con tre once burro e quando si asciuga

aggiungete un poco di brodo e quando è cotta mettetevi un bicchiere di malaga oppure di vino bianco lasciandola bollire ancora per una mezz' ora ed è fatto.

Osservate che quando avete lavata la lepre bene nell' acqua, nell' ultima lavata adoperate vino sottile oppure acqua e aceto.

26. Stracotto col cotechino

Prendete una bella fetta di manzo di circa due libbre e mezzo, battetela ben bene e mettetevi un poco di pepe, cannella, garofani e sale e circa un' oncia e mezzo di burro e spargetelo sopra dappertutto e poi mettetevi in mezzo un cotechino di una libbra e arrotolatelo d' attorno assicurandolo con un filo per bene e mettendolo a cuocere in una casseruola con circa due once di burro e quando diventa troppo asciutto metteteci qualche poco di brodo intanto che si cuocia per bene e quando è cotto mettetevi un mezzo bicchiere di vino bianco e continui a cuocere ancora mezz' ora, e niente altro.

27. Costolette di vitello

Prendete delle fette di vitello per circa una libbra e mezzo, pestatele ben bene colla costa di un coltello o batticarne, sì che vengano sottili, e poi sbattete due ova con un poco di formaggio, pepe, spezie e sale, bagnatele nel medesimo ed impanatele e poi cuocetele in una padella da torta con circa tre once di burro.

28. Costolette di vitello in umido

Pestatele come sopra al N. 27, mettetevi i medesimi aromati frigatele nella padella con strutto, e poi mettetele in umido con burro.

29. Costolette alla Piemontese

Prendete una libbra e mezzo vitello, tagliatelo a fette, poi sbattete due ova con un poco di formaggio, indoratele bagnandovi dentro le fette del vitello. Poi prendete tre once di caperi mezza libbra d'erbuccie pestatele ben bene poi copritene ambo le parti premendole bene e cuocetele in una padella da torta con olio e burro spremendovi sopra un poco di sugo di limone.

30. Costolette di vitello diverse

Prendete una libbra e mezzo di cosciotto di vitello che non abbia grasso, tagliatelo a fette, battetele ben bene sottili più che si può, poi ci si dà mezza cottura nella padella con burro e sale voltandole d'ambo le parti; indi si prende mezzo cervello di manzo e quattro once frittura di manzo o maiale e poi si pesta ben bene nel mortaio, si mette in un tegame vi si mette un ovo, un poco formaggio, spezie, pepe, un grano di sale, qualche tartufo, si forma una polentina poi si distende su alle costolette dalla parte di sopra e finite di cuocerle e quando son cotte mettetevi un mezzo bicchiere di marsala o vino bianco fino poi fatele bollire un poco fino che sia sfumato il vino e non altro.

31. Costolette alla bistecca

Prendete una libbra e mezzo di costolette battetele ben bene poi versate due oncie d'olio in un tegame con un poco di pepe e spezie e dentro mettetevi in concia le fette battute spremendovi dentro il sugo di un limone poi prendete una padella da torta passatevele dentro col medesimo

condimento con che sono state in concia e cuocetele a un bel fuoco e quando diventano rosse levatele che son cotte.

32. Piccioni in umido col salame

Prendete quei piccioni che volete, lavateli e tagliateli in quattro parti e poi fate un soffritto entro una casseruola con burro, cipolla, un poco di pepe, spezie e sale e mettetevi dentro i vostri piccioni e fateli venire belli rossi nel soffritto e poi aggiungetevi un poco di brodo intanto che vengano a mezza cottura; indi prendete le teste, le zampe, i fegati i rognoni dei due piccioni crudi, già s' intende, e pestale ben bene nel mortaio e poi fate un soffritto in una casseruola con burro e cipolla ben tritata minuta, con un poco di pepe spezie e un cucchiaino di fiore di farina e venuta bella rossa aggiungetevi l'altra composizione pestata e fatela bollire per mezz' ora, poi aggiungetevi un mezzo bicchiere di vino bianco fino e seguitate a farla bollire tre o quattro minuti poi levatela e fatela passare per lo straccio entro un tegame e votate quel sugo entro la casseruola dei piccioni e poi seguitate a farli bollire pian piano sì che non strininino e non si attacchino, fino che siano cotti e poi vuotateli nel piatto quando vanno in tavola ed è fatto.

33. Pasticcio di cappelletti

Prendete una libbra di vitello tagliatelo a pezzi con un poco di cervelletto di Milano e mettetelo a cuocere in un soffrittino di burro e cipolla. Quando è cotto pestatelo bene e mettetelo in un tegame con un poco di burro oppure grasso di cappone, formaggio, noce moscata e mestate per bene ogni cosa e così è fatto il pisto dei cappelletti. Preparate la pasta e poi fate i cappelletti piuttosto piccoli. Prendete altro vitello per una libbra e tagliatelo a pezzi

e cuoceteli in una casseruola con un soffritto di burro e cipolla e poi col vitello mettetevi anche un poco di prosciutto a piccoli pezzi, cuocetelo e quando è mezzo cotto mettetevi alquanti funghi e quando è cotto prendete una cervella di manzo tagliatela a pezzi, un qualche tartufo tagliato a fettine e unite tutto assieme e poi cuocete i cappelletti con mezzo brodo e cotti, colateli e metteteli in un tegame con unito il ragù descritto, aggiungendovi solo un poco di buon formaggio grattugiato e mescolate bene ogni cosa, e poi prendete una libbra e mezzo di fiore, quattro once di burro, due once di strutto, due ova un poco di rinfresco d'anice, un poco scorzetta limone grattugiato, mezza libbra di zucchero ed impastate ogni cosa sul tagliere menandola per un quarto d'ora; poi tiratela e adattatela bene sul suo stampo e mettetevi dentro il composto e colla pasta che vi avanza coprite il pasticcio. Quando è mezzo cotto, sbattete un ovo con tre once di zucchero, levate il pasticcio e con una penna bagnata nell'ovo indoratelolo poi tornatelo a mettere nel forno a terminare di cuocere. Così si fa anche per altri pasticci di diverse qualità di pasta, e invece di cappelletti si usano maccheroni vermicelli o altro; ma qualunque sia sarà sempre bene cuocerli nel latte null'altro.

34. Rifreddo di cappone

Pelate un cappone poi levategli la pelle con un coltellino per non romperla e incominciate a levarla dal culo, poi prendete una libbra e mezzo di carne di maiale, mezza libbra di filetti di manzo, un poco di prosciutto e la carne del cappone, tagliate tutto questo a fettoline lunghe mezzo dito e piuttosto quadrate e mettetele in un tegame con un bicchiere di malaga, un poco di pepe, canella in polvere della più fina, il suo sale in proporzione, un poco di nitro

per conservare il colore alle carni e lasciatele in concia per dodici ore. Dopo fate la gelatina con una libbra di zampe di vitello, tutte le ossa spolpate del rifreddo, zampe di pollastri, croste di formaggio e mettete tutto in una pentola piuttosto grande e fate bollire per dodici ore. Indi levatela, colatela calda per un pezzo di percale entro una casseruola. Prendete poi la pelle del vostro cappone e riempitela colla carne ossia col composto già preparato; ma prima di riempirlo aggiungete al detto composto due once di pistacchi e quattro once di tartufi tagliati a fette sottili, e riempita la pelle del cappone cucitela bene e con una pezza bianca fasciatelo ben stretto e legatelo con accia perchè stia ben stretto. Digrassate la gelatina e poi mettetevi dentro il vostro cappone fatelo bollire circa dieci ore. Passato il qual tempo lasciatelo raffreddare e poi digrassatela di nuovo e levate il vostro cappone. Poi prendete due ova sbattetele ben bene poi fate bollire di nuovo la gelatina e quando bolle mettetevi le ova sbattute e fatela bollire per tre o quattro minuti, colatela nuovamente colla vostra pezza e mettetela a gelare entro una fruttiera od altro. Tagliate il vostro rifreddo a fette mettetelo in un piatto con dintorno la vostra gelatina tagliata a bocconcini; ma se volete mandare il vostro cappone in tavola intiero senza tagliarlo a fette allora mettete un dito di gelatina entro una fruttiera e poi lasciatela gelare e l'altra che resta tenetela in caldo; e poi prendete il cappone, ma osservate prima di tutto quando il cappone è cotto di lasciarlo entro la gelatina un' ora, e cavato caldo, mettetelo sopra un asse con su un peso intanto che si schiacci un poco e questo si fa tanto se si manda in tavola a fette, perchè si fetta meglio, quanto se si manda in tavola intiero. Per mandarlo in tavola intiero tutto contornato di gelatina, come dunque vi ho detto, mettete il cappone dentro la fruttiera con sotto quel poco di gelatina ma che sia gelata, poi prendete quella

rimasta, ma che sia quasi fredda e vuotatela entro la fruttiera intanto che il cappone resti tutto coperto di gelatina e quando è gelata tutta, rovesciate il vostro cappone nel piatto e mandatelo in tavola. Osservate però quando mettetelo nella fruttiera di metterlo colla pancia a basso, perchè nel rovesciarlo nel piatto viene poi colla pancia in alto come deve essere nel piatto.

Altra maniera di farlo

Prendete un terzo di quelle carni che avete messo in concia tritatele ben bene colla mezzaluna e poi distendete la pelle del cappone nel tagliere e mettetela sopra con l'altra che vi è rimasta tutta distesa in cima con i suoi tartufi e poi rotolatela su ad uso di una investitura e fasciatelo colla pelle del cappone e cucitelo rifasciandolo di nuovo con una pezza bianca e legato con laccia ad uso salame, cuocetelo sempre nell'ugual maniera. Quando lo levate mettetevi il peso in cima e quando lo preparate per metterlo nel piatto tagliatelo prima per il lungo da farne due e poi a fette e lo mettete nel piatto colla sua gelatina dintorno tagliata a bocconi.

35. Rinfreddo di carne cotta

Prendete una libbra e mezzo di carne di maiale e una libbra e mezzo carne di vitello, una mezza libbra di presciutto e un poco di cappone e tagliate tutto a fettoline e mettetele in un tegame con un soffritto di burro, cipolla pepe, spezie e fatela venire rossa col solo soffritto. Quando è venuta ben arrostita anche la carne, aggiungetevi dell'acqua intanto che termini di cuocersi e lasciate che sfumi via tutta l'acqua e quando è cotta aggiungetevi un bicchiere di malaga e fatela bollire anche un pochino e poi vuotatela in un tegame. Prendete indi due pisfacchi tagliateli in mezzo, mezza libbra di tartufi, tagliati a fet-

toline ed aggiungeteli al tegame con un poco di formaggio grattugiato mischiate bene ogni cosa poi prendete una vescica o pelle di cappone ed empitela di detto composto e fasciatelo con una pezza bianca e legatelo con una accia ad uso salame sì che non abbia a sortire fuori il composto e cuocetelo entro la gelatina per circa un'ora, avvertendo di fare questa gelatina come è insegnato più sopra al N 34, poi cavatelo e mettetevi un peso in cima intanto che si schiacci un poco. Quando è venuto freddo tagliatelo in mezzo per il lungo da farne due e poi tagliatelo a fette e mettetelo nel piatto colla sua gelatina dintorno tagliata a bocconi.

36. Arrosto di bue

Prendete un pezzo di filone di manzo mettetelo in concia entro un tegame per tre ore, in una concia di coccole di ginepro, aglio e sale e un bicchierino di aceto, pestate ogni cosa nel mortaio, ungete il vostro manzo e dopo mettetelo entro una casseruola colla sua concia e fatelo cuocere due ore prima del pranzo badando di non aggiungervi altro, cuocendosi, solo con quella bagna che fa da sè e quando è vicino ad essere cotto mettetevi mezzo bicchiere di malaga, o marsala, o vino bianco fino, e seguitate a farlo bollire fintanto che sia cotto poi levatelo e tagliatelo a fette mettetelo in un piatto vuotatevi sopra la sua bagna e mandatelo in tavola ed è fatto.

37. Gallina d' india arrosto a guisa del faggiano

Prendete una noce moscata, un poco di pepe e spezie, una ventina di coccole di ginepro, un poco di rosmerino, uno spigo d'aglio e cinque acciughe e il suo sale a suf-

ficienza e pestate tutto nel mortaio e quando è pesto mettetevi il sugo di un limone oppure un mezzo bicchiere di aceto e poi mescolate tutto assieme e con questo ungete dentro e fuori la vostra gallina; poi prendete mezza libbra d'olio e tre once di burro liquefatto, mettetelo in un tegame ed entro mettetevi la gallina in concia, con tutta la concia che avete fatto, lasciandovela 24 ore ed ogni tre ore, fregatela e voltatela; quindi mettetela a cuocere e arrostitire nel tegame o in una casseruola, ma con tutta la concia che vi si trova.

38. Cappone ad olio

Prendete il cappone fatelo bollire nella pentola e quando ha bollito per due ore levatelo via; poi pestate assieme aglio, ginepro e sale e con questo inagiate per bene dentro e fuori il vostro cappone e con un poco di strutto mettetelo ad arrostitire ed arrostito tagliatelo a pezzettini. Tornate poscia ad unirlo e mettetelo in un piatto. Prendete indi due limoni e spremetene il sugo entro un tegame poi prendete mezza libbra di capperi otto o dieci di prezzemolo, cinque acciughe un poco di noce moscata, un poco di pepe e spezie e pestate tutto nel mortaio poi unite tutto in una casseruola, il sugo del limone e questo composto, aggiungendovi tre once d'olio, due once di burro, un bicchiere d'aceto balsamico e poi fatela bollire per mezz'ora sempre mescolando perchè non si attacchi, indi si leva via e si versa sopra al cappone di dentro e di fuori e questa operazione vuol fatta tre o quattro ore prima di mandarlo in tavola perchè prenda un poco di gusto.

39. Formaggio all' olandese

Prendete due libbre di puina della migliore mettetela in un tegame con sei once zucchero, mezza libbra di panna, quattro once uva termarina, quattro once di scorzetta candida ben tritata e quattro once ruhm e cinque tuorli d'ovo; sbattete ben bene ogni cosa col vostro mestolo e versatelo dentro un sacchetto di pezza bianca e ben cucito e che la tela sia fitta e che non abbia a sortire fuori il composto, poi fatelo bollire nell'acqua in ristretto per mezz'ora indi levatelo e mettetevi un peso in cima dandovi la forma di un formaggio e quando è venuto freddo levatelo dal sacchetto mettetelo in un piatto ed è fatto.

40. Formaggio di Casè

Prendete due libbre di puina della migliore mettetela in un tegame con quattro once caffè macinato ben fino, mezzo libretto cioccolata, otto once di zucchero, una libbra di panna quattro ova, un poco di scorzetta di limone grattugiata e quattro once rinfresco d'anice sopraffino, sbattete ben bene tutto insieme poi versatelo in un sacchetto di tela e fate come è insegnato al N. 39.

41. Flan di fagiolini verdi in corneccchia

Per sei persone prendete una libbra e mezzo fagiolini e cuoceteli con acqua e quando son cotti vuotate via l'acqua e asciutti metteteli in umido con un poco di burro, poi prendete una libbra e mezzo di vitello con mezza libbra presciutto magro tagliateli in pezzettini piccoli e cuoceteli in altra casseruola e quando son cotti passateli in un altro tegame a raffreddare; quando son freddi aggiungetevi

un poco di formaggio e quattro ova e mescolate tutto assieme poi ungete lo stampo con burro, indi contornatelo con fette di presciutto o mortadella tagliata ben sottile, poi mettetevi un fasciolino di fagiolini ed uno di ragò finchè dura, e cuocetelo a bagno maria. Per sapere quando è cotto prendete un coltello piantatelo dentro il flan, se il coltello, lo cavate fuori pulito è cotto, se viene fuori sporco di ragò non è cotto, così per regola di tutti i flan in via di cottura.

42. Flan di spinacci

Prendete due libbre spinacci lavateli, pestateli ben bene poi metteteli a passare con un poco di burro dentro una casseruola; poi prendete una libbra di vitello tagliatelo a pezzettini e mettetelo in umido con un poco di burro, spezie, pepe e cipolla, già prima soffritto, e quando è cotto pestatelo bene con una cervella di manzo poi unite in un tegame li spinacci e il vitello e la cervella pestata, poi aggiungetevi un poco di formaggio, sei ova e mezza libbra di panna, sbattetelo tutto insieme poi vuotatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

43. Flan di vitello

Prendete due libbre di vitello con una mezza libbra di prosciutto, e quando vi è della salsiccia prendete anche mezza libbra di salsiccia, tagliate tutto a pezzettini e cuoceteli in un soffrittino di burro e cipolla e spezie, pepe a chi piace, sale s' intende sempre, e cuoceteli adagio adagio perchè non s' abbiano a rompere i pezzetti. Quando son cotti, passateli in un tegame a raffreddare e raffreddati che siano aggiungetevi quattro ova con un pugno di formaggio, sbattetelo tutto assieme poi vuotatelo nello stampo unto con burro

e guernito di fette di preseciutto, oppure impanato e cuocetelo a bagno maria.

Il ragù in cambio di lasciarlo a pezzetti si può pestare colla mezzaluna e ciò si fa a piacimento.

44. Bodino d' amido

Mettete in una mezza bottiglia di latte amido once tre e quando è ben disfatto passatelo per il setaccio; poi prendete altra mezza bottiglia di latte con panna libbre una e unite tutto insieme in una casseruola e poi mettetela su un fornello a levare il bollore mescolandolo sempre affinché non formi i così detti gnocchi e quando ha levato il bollore levatelo e versatelo in un tegame poi prendete otto once di mandorle, pelatele e pestatele nel mortaio con quattro amaretti e ben pestate unitele nel tegame con un poco di scorzetta di limone grattugiato, mezza libbra zucchero e otto ova mescolate e sbattete tutto assieme e poi vuotatelo nello stampo unto di burro ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

45. Bodino di limone

Prendete quattro limoni ben maturi cuoceteli in un pentolino con acqua e cotti metteteli in un tegame, levatene i semi, poi pestateli nel mortajo ben bene e passateli per lo staccio; poi prendete mezza libbra di mandorle e pestatele nel mortaio, indi poi prendete una libbra e mezzo zucchero ed unite tutto assieme le mandorle, lo zucchero, il limone in un tegame aggiungendovi ancora sei tuorli d' ovo e li sei chiari metteteli da persè in un altro tegame e sbatteteli da per sè sino che abbiano fatta la fiocca poi unite tutto nel primo tegame sbattendo bene ogni cosa assieme e versatelo nel suo stampo unto con burro ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

46. Bodino di mandorle abbristolite

Prendete una libbra di mandorle pelatele abbristolitele e pestatele nel mortaio e poi mettetele in un tegame con otto once di zucchero ed un libretto di cioccolata grattugiata ed otto ova per farne il marzapane; sbattete bene tutto assieme poi vuotatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria

47. Zabaglione

Prendete cinque tuorli d'ovo, cinque cucchiaini di zucchero metteteli in una caffettiera sfrolando bene torli e zucchero assieme poi aggiungendovi ancora un bel bicchiere da tavola di vino bianco fino e un bicchierino di anice soprafino e poi su un bel fuoco in un fornello e frullando sempre perchè non si attacchi, e quando ha levato il bollore è cotte e versatelo sopra il bodino ed è fatto.

48. Bodino di panna

Prendete due pagnottine tedesce da quattro centesimi l'una, tagliatele a piccoli pezzi, metteteli a bollire in un bicchiere e mezzo di latte e poi dopo pestatele nel mortaio poi passatelo in un tegame ed unitevi seco due libbre di panna poi passatelo per lo staccio dentro in una casseruola a levare il bollore mescolando bene affinchè non abbia a fare i gnocchi, aggiungendovi ancora un poco di scorzetta di limone grattugiata ed appena ha levato il bollore versatelo in un tegame. Prendete cinque once mandorle pelatele e pestatele nel mortaio con quattro amaretti e ben pestati passateli nel tegame colla panna aggiungendovi cinque once zucchero, cinque ova e sbattete tutto assieme per bene

e vuotatelo nello stampo unto e impanato e cuocetelo a bagno maria.

A questo bodino usate il zabaglione insegnato al N.° 47.

49. Bodino di spinacci

Prendete spinacci libbre due pestateli nel mortaio e ben pestati metteteli con un poco di burro in una casseruola e ben passati e cotti passateli per lo staccio; poi prendete una mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio con una mezza libbra di zucchero e poi mettetete tutto in un tegame mandorle e spinacci; aggiungetevi sei ova e sbattete tutto assieme e vuotatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

50. Bodino di semolino

Prendete una bottiglia nera di latte vuotatelo in una casseruola con un poco scorzetta limone grattugiata, mettetelo a bollire con dentro tre once di semolino e fatelo bollire fino che sia cotta; poi prendete mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio e mettetete in un tegame con quattro once zucchero e cinque ova ed il semolino raffreddato e sbattete tutto assieme e versatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

51. Bodino di patate

Prendete due libbre di patate cuocetele nell'acqua, pelatele e pestatele e poi passatele per lo staccio e prima di passarle fa d'uopo chiarirle con un poco di latte o panna; dopo prendete un poco di burro mettetelo in una casseruola con le patate e mezza libbra di mandorle pelate e pestate nel mortaio e poi con mezza libbra di zucchero e sei

ova unite tutto assieme in un tegame sbattete ogni cosa assieme e versatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

52. Bodino di pesche

Prendete due libbre di pesche pelatele e levatevi il nocciolo e poi fatele seiropare con un bicchiere di vino bianco in una casseruola e fatele passare per lo staccio; indi prendete mezza libbra di mandorle senza pellarle pestatele nel mortajo con otto once di zucchero poi unite tutto assieme in un tegame con sei ova sbattete bene il tutto assieme e versatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

A questo usate il zabaglione insegnato al N. 47.

53. Bodino di uva termarina

Prendete una libbra termarina secca mettetela in una casseruola con un bicchiere di latte e un' oncia di rinfresco d'anice sopraffino e poi fatevi levare il bollore indi versateli in un tegame; poi prendete quattro once di mandorle con sei amaretti pestatele nel mortajo con quattro once zucchero e poi mettete tutto nel tegame con cinque uova poi sbattete ogni cosa assieme e vuotatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria, ed usatevi lo zabaglione insegnato al N. 47.

54. Bodino di marine

Prendete tre libbre di marine, cavatevi il nocciolo e mettetele in una casseruola a sciropare con mezza libbra di zucchero e mezzo bicchiere di vino bianco; e quando son cotte, che ci vorrà circa un' ora, vuotatele in un tega-

me; poi prendete mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortajo con sei amaretti poi unite tutto nel tegame colle marine aggiungendovi sei uova; sbattete bene tutto assieme e versatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagnomaria, usandovi sopra lo zabaglione insignato al N. 47.

55. Bodino di latte

Prendete quattro once di fiore, quattro once zucchero e quattro tuorli d'ovo e poi metteteli in una casseruola con un poco di scorzetta di limone grattugiata e stemperate il tutto con cinque bicchieri di latte e mettetelo a levare il bollore poi levatelo e mettetelo in un tegame; poi prendete mezza libbra di mandorle, pelatele e pestatele nel mortajo ed unite tutto assieme nel tegame; aggiungetevi quattro once di zucchero e quattro uova, sbattete tutto assieme e vuotate nello stampo unto ed impanato, e cuocetelo a bagno maria.

56. Bodino di meliache

Prendete tre libbre di meliache, pelatele e levatevi il nocciolo e mettetele in una casseruola a sciroppare con mezza libbra di zucchero e un bicchiere di vino bianco e fatele bollire circa un' ora. Quando son cotte passatele per lo staccio in un tegame e lasciatele raffreddare; poi prendete mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortajo e poi unite tutto nel tegame colle meliache aggiungendovi due bicchierini di rinfresco d'anice, mezza libbra di zucchero e sei ova, sbattete ben bene tutto assieme e vuotatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagnomaria ed usatevi lo zabaglione come al N. 47.

57. Bodino di fragole

Prendete due libbre di fragole mettetele in una casseruola con tre bicchierini di rinfresco d'anice sopraffino, un bicchiere di vino bianco, un poco di scorzetta di limone grattugiata e poi fatele bollire circa mezz'ora e dopo vuotatele in un tegame a raffreddare. Prendete indi mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortajo con quattro amaretti e mettete tutto nel tegame aggiungendovi mezza libbra di zucchero e sei uova e sbattete bene tutto assieme e vuotatelo nello stampo nuto ed impanato e cuocetelo a bagno maria usandovi il zabaglione come è insegnato al N. 47.

58. Bodino di pasta tosta

Prendete quattro once di burro, mettetele in una casseruola con una libbra di farina e ponete sopra un bel fuoco mestate sempre fino a tanto che la farina venga abbrustolita ossia bionda e poi levatela e mettetela in un tegame aggiungendovi un libretto di cioccolata grattugiata, quattro once di mandorle pelate, abbrustolite e pestate nel mortaio, con mezza libbra di zucchero e sei uova e due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino e sbattete tutto assieme e vuotatelo nello stampo unto ed impanato cuocendolo a bagnomaria. Un' osservazione anche per altri bodini è che, quando avete messo nel tegame il composto del bodino e da ultimo le uova e lo zucchero, queste uova e zucchero sarebbe bene sbatterli prima da sè ben bene da formare il marzapane e poi allora unire tutto assieme col l'altro composto, mestare bene e vuotarlo.

59. Bodino di pere

Prendete tre libbre di pere pelatele tagliatele a fette e poi mettetele a sciroppare in una casseruola con un poco di scorzetta di limone grattugiata e un bicchiere di vino bianco e fatele bollire circa un' ora e poi levatele pestatele nel mortaio poi passatele nello staccio entro un tegame a raffreddare poi prendete mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio e unite tutto assieme nel tegame con otto uova e otto once di zucchero sbattuti prima assieme e poi unite tutto nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria e a questo usatevi lo zabaglione insegnato al N. 47.

60. Bodino di mostarda

Prendete due libbre di mostarda mettetela in una casseruola con mezza libbra di zucchero e tre bicchierini di rinfresco d'anice sopraffino, un poco di scorzetta limone grattugiata e fatela bollire un quarto d'ora e poi fatela passare per lo staccio indi mettetela in un tegame a raffreddare; e poi prendete mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele bene nel mortaio e mettetele nel tegame con quattro once di zucchero sei ova e sbattete tutto assieme e vuotatelo nello stampo unto ed impanato e cuocetelo a bagno maria.

61. Paste di frumentone

Prendete due libbre di fiore di frumentone una libbra di zucchero, cinque once di strutto, tre ova, un poco di scorzetta limone grattugiata due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino poi impastate tutto nel tagliere indi tirate la

pasta col matterello e tagliate coi vostri stampi le paste e mettetele in una padella da torta e cuocetele al forno.

62. Paste di frumento

Prendete due libbre fiore di frumento, otto once di zucchero, un poco di scorzetta limone grattugiata, tre once di strutto, mezza libra di burro, due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino poi impastate tutto nel tagliere indi tirate la pasta col matterello e tagliate coi vostri stampi le paste e mettetele in una padella da torta e cuoceteli al forno.

63. Biscottini delle suore

Prendete una libbra di fiore, una libbra di zucchero raffinato ed una libbra gherigli di noce e questi pestati nel mortaio unitamente allo zucchero; indi col fiore impastate tutto sul tagliere aggiungendovi cinque centesimi d'acqua di rosa ed un bicchierino rinfresco d'anice sopraffino e impastate ogni cosa alla svelta, perchè i gherigli non facciano l'olio poi tagliate tanti pezzetti della grossezza di una noce, metteteli in una padella da torta unta con olio e mandateli al forno.

64. Biscottini delle suore d'altra qualità

Prendete una libbra di fiore, mettelà nel tagliere con otto once di zucchero polverizzato ed un'oncia d'anice un poco di scorzetta di limone grattugiata e tre once rinfresco d'anice sopraffino e pel resto adoperate acqua ed impastate ogni cosa assieme poi tagliate tanti pezzettini piccoli rotondi e metteteli in una padella da torta unta con olio e mandateli al forno.

65. Amaretti

Prendete tre once di mandorle amare pestatele ben bene nel mortaio, poi aggiungetevi tre chiari d' ovo ed una libbra di zucchero e pestate bene tutto assieme, aggiungetevi per ultimo tre once fiore e ben incorporato a cucchiai metteteli in una padella da torta infarinata e cuoceteli al forno.

66. Amaretti d' altra qualità

Prendete due once mandorle amare, pestatele nel mortaio, poi prendete due chiari d' ovo fate la fiocca entro un tegame; indi mettetevi entro le mandorle peste con un' oncia fiore ed una libbra zucchero poi impastate ogni cosa colle mani poi tagliate tanti pezzetti della grossezza di una noce e metiteli in una padella da torta unta con olio e cuoceteli al forno.

67. Schiumini

Prendete un chiaro d' ovo mettetelo in un tegame fatevi la fiocca poi impastatevi una libbra zucchero raffinato e un' oncia zucchero vanigliato ed un' oncia fiore e bene impastato tagliate tanti pezzettini piccoli e metteteli in una padella da torta unta con olio e cuoceteli al forno.

68. Savoiardi

Prendete un ovo, un' oncia zucchero, un' oncia fiore di farina mettetevi in un tegame, sbattete ben bene ogni cosa e poi ad uno ad uno vuotateli lunghi in una scodella di latta e poneteli in forno immediatamente appena vuotati. Con questa dose se ne fanno tre.

69. Biscotti

Prendete una libbra zucchero, sette ove e cinque tuorli ed una libbra fiore mettete in un tegame sbattete tutto ben bene col batti fiocca poi versatelo dentro al vostro stampo e copritelo con una carta bianca e cuoceteli al forno.

70. Crocantini

Prendete una casseruola mettetevi una libbra d'acqua una libbra mandorle dolci pelate e tagliate in mezzo, una libbra di zucchero, due libretti di cioccolata fina di vaniglia, e poi si fa bollire tutto assieme sempre mescolando fino a tanto che sia sfumata via tutta l'acqua e che le mandorle siano diventate bionde, ma che non brucino e poi levate dal fuoco e a cucchiali metteteli ad uno ad uno in una padella da torta unta con olio fino, intanto che raffreddino.

71. Crema

Prendete due tuorli d'ovo, un cucchiaino fiore, un poco di scorzetta limone grattugiato, due cucchiali di zucchero, due bicchieri di latte e un bicchierino di rinfresco d'anice sopraffino mettete tutto in una casseruola e fate levare il bollore sempre mescolandola, poi levatela e versatela in un piatto.

72. Crema ad olio

Per dodici persone prendete una libbra di mandorle pelatele e abbrostolitele un poco e pestatele nel mortajo poi mettetele a bollire in una casseruola con mezza bottiglia

d'acqua di caffè, per un quarto d'ora, poi levatela dal fuoco e passatela per lo staccio in una casseruola aggiungendo quattro cucchiaini di zucchero, due cucchiaini di fiore, un poco di scorzetta di limone grattugiata, un libretto cioccolata grattugiata, due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino e fatela bollire tre o quattro minuti poi levatela e versatela in un piatto.

73. Zuppa inglese

Prendete otto tuorli d'uovo metteteli in una casseruola con tre cucchiaini di fiore, otto cucchiaini di zucchero, un poco scorzetta limone grattugiata, otto bicchieri di latte e due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino, mescolate bene ogni cosa col vostro mestolo poi mettetela a levare il bollore sempre mescolandola affinchè non s'appallottoli e quando la crema è cotta levatela e compartitela in due parti in una di queste mettetevi un libretto di cioccolata grattugiata l'altra parte la potete colorir di rosso con solo, se volete, oppure lasciarla naturale; indi prendete mezza bottiglia di vino bianco fino, versatelo in un tegame poi prendete una dozzina e mezzo di savojadi e ad uno ad uno bagnateli nel tegame, guernite uno stampo da pasticcio dintorno e dissotto e poi fate uno strato di crema di un colore e uno strato di savojadi già bagnati nel tegame e un altro tassellino di crema dell'altro colore, e così via via fino che duri in modo però che l'ultimo strato sia di savojadi e quando lo mandate in tavola versatela nella zuppiera.

74. Zuppa di amarine

Prendete quattro libbre amarine levatevi il nocciolo e mettetele a bollire in una casseruola per una mezz'ora

poi prendete due bicchieri di vino bianco dolce o anche nero, tre bicchierini rinfresco d'anice sopraffino, il sugo di un limone e un poco di scorza limone grattugiata, e otto once di zucchero, mettete tutto a bollire colle amarine per un quarto d'ora, poi prendete otto o nove savojadi tagliateli nel mezzo poi prendete un piatto mettetevi per primo una metà dei savojadi distesi e una metà delle amarine e dopo un altro strato dei savojadi che restano e da ultimo le amarine e mandatelo in tavola quando è freddo, ed è fatto.

75. Torta di sangue

Prendete due libbre di sangue fresco e poi passatelo per lo staccio poi mettetevi otto once d'uva termarina una libbra e mezzo di mostarda fina e tre once cedri canditi tagliati fini fini, mezza libbra pignoli, unite tutto assieme in un tegame con anche un poco di scorzetta di limone grattugiata, poi fate una pasta frolla e tiratela piuttosto sottile e distendetela nella padella da torta poi versatevi il detto composto e cuocetela al forno.

76. Torta di tagliatelli

Prendete una libbra e mezzo fiore, tre ova, tre once burro, un poco di scorzetta di limone grattugiata quattro once zucchero due bicchierini d'anice sopraffino ed il resto acqua per impastare tutto nel tagliere; poi tiratela col matterello alla grossezza della pasta e lasciatela un poco impassire, indi tagliate i vostri tagliatelli fini come quelli da brodo. Poi prendete una libbra e mezzo di mandorle pelatele e tritatele nel tagliere colla mezzaluna con sei amaretti tritati e aggiungetevi seco una libbra e mezzo zucchero, anche quello tritato e mescolate ben bene tutto

assieme poi prendete una padella da torta ungetela bene con burro ed infarinatela con un poco di fiore; e poi prendete i vostri tagliatelli e l'altro composto e fatevi tanti strati; primo di tagliatelli e poi dell'altro composto e uno di burro e via così fino che duri e che il burro sia otto once fra tutti li strati che fate e poi cuocetela al forno.

77. Torta di marzapane

Prendete una libbra di mandorle pestatele colla pelle nel mortaio poi prendete una libbra di zucchero, otto ova e quattro torli e mettete tutto in un tegame con un poco di scorzetta di limone grattugiata sbattete tutto mezz'ora e venuto il marzapane vuotatelo nella padella da torta unta con burro e infarinata e cuocetela al forno appena vuotata; e perchè venga ben cotta mettetela entro il forno appena cavato il pane.

78. Torta di ciocolata

Prendete una libbra di mandorle pelatele e abbrostolitele e pestatele nel mortaio; poi mettetele in un tegame con una libbra di zucchero ed un libretto di ciocolata grattugiata, otto ova, quattro torli e sbattete tutto assieme per mezz'ora, e quando è ben cotto e ben sbattuto aggiungetevi una mezza libbra di panna e se non avete panna mettetevi mezza libbra burro liquefatto; poi mescolate ogni cosa e vuotatelo nella padella da torta colla sua pasta frolla di sotto, oppure una carta unta e infarinata e cuocetela al forno.

79. Torta di brofadelli

Prendete una libbra fiore di farina abbrostolitelata in

una padella e fatela venire bella bionda, ossia color di caffè; poi prendete una libbra mandorle pelatele e tritatele colla mezzaluna ben bene, come pure una libbra di zucchero tritato collo spianatojo, e mettete tutto in cima al tagliere con un poco di scorzetta limone grattugiata, due bicchierini di rinfresco d'anice sopraffino e dieci once di burro tritato a bocconcini come i grani di fava e tagliato in cima alla farina abbrostolita perchè non torni ad attaccarsi; poi mescolate ben bene tutto assieme e mettete tutto il detto composto nella padella da torta unta di burro e cuocetela al forno.

80. Torta di amarine

Prendete due libbre di amarine levatevi il nocciolo poi mettetele a cuocere in una casseruola con un poco di scorzetta di limone grattugiata, un bicchiere di vino bianco dolce, due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino, quattro once zucchero e fate bollire per un' ora; poi levate dal fuoco mettetele in un tegame; e prendete una libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio con una libbra di zucchero e mescolate ogni cosa assieme con cinque ova. Ungete poi la vostra padella e stendetevi una pastella composta di tre once fiore, un ovo, tre once zucchero, due once burro e bene stesa vuotatevi il vostro composto e cuocetela al forno.

81. Torta di amarine diversa

Prendete una libbra, conserva di amarine poi fate la vostra pasta dolce come è insegnato al N. 80; poi prendete mezza libbra di mandorle, pelatele e pestatele colla mezzaluna nel tagliere, poi prendete mezza libbra fiore frumento o anche fiore di frumentone, un poco di scorzetta

di limone grattugiata, quattro amaretti tritati bene, una mezza libbra di zucchero quattro once burro, un' oncia di strutto e due ova ed impastate ogni cosa sul tagliere; poi per prima stendete la vostra pasta dolce nella padella unta con burro indi mettete in uno strato la vostra conserva e nell' altro il detto composto impastato e che questo copra per bene la conserva, poi cuocetela al forno.

82. Torta di mandorle abbastolite

Prendete una libbra e mezzo di mandorle, pelatele e abbastolitele e pestatele nel mortaio con mezza libbra di zucchero e fatele diventare come un sciroppo cioè che facciano l' olio. Preparate indi un caffè da due ben carico e mezza libbra di burro fatelo liquefare, poi distempratevi le mandorle peste con seco anche il caffè. Poi prendete una libbra di zucchero raffinato, mettetelo in un tegame con dodici torli d' ovo e sbatteteli ben bene per farvi il marzapane e in un altro tegame mettetevi i dodici chiari e questi sbatteteli sino che sia venuto la fiocca; poi unite tutto assieme in un tegame mandorle, marzapane e fiocca aggiungendovi tre once di rinfresco d' anice sopraffino, mescolate tutto per due o tre minuti poi vuotatelo nella padella da torta unta di burro e colla sua pasta dolce e frolla di sotto e cuocetela al forno.

83. Torta di riso

Prendete una libbra di riso mettetela in una casseruola con un litro di latte e una libbra di panna e un poco di scorzetta di limone grattugiato e fatelo bollire sino che sia ben cotto spanto e che resti piuttosto molle; poi levatelo e mettetelo in un tegame, e poi prendete una libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio con sei amaretti, poi

unite tutto nel tegame aggiungendovi mezza libbra di zucchero, otto ova e quattro torli e poi sbattete tutto assieme per mezz'ora; indi ungete la padella da torta e fatevi la pasta frolla di sotto e vuotatevi il vostro composto e cuocetelo al forno.

84. Torta di pesche

Prendete quattro libbre di pesche levatevi la pelle e il nocciolo e mettetele a cuocere in una casseruola con due bicchieri di vino bianco; fatele bollire per circa due ore poi levatele e passatela per lo staccio entro un tegame poi prendete otto once mandorle pelatele e pestatele nel mortaio poi unitele nel tegame con una libbra di zucchero otto ova e poi sbattete ogni cosa per circa un quarto d'ora; poi ungete la padella da torta e fate la vostra pasta frolla distendetela nella padella e vuotatevi il composto e cuocetelo al forno.

85. Torta di spinacci

Prendete cinque libbre spinacci mondateli e lavateli e tritateli ben bene, poi metteteli a cuocere in una casseruola con quattro once di burro poi levateli e pestateli nel mortaio e passateli per lo staccio entro un tegame. Prendete indi mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio poi unitele colli spinacci aggiungendovi mezza libbra di panna mezza libbra di zucchero, sei ova e due torli; poi sbattete tutto assieme per mezz'ora, poi fate la vostra pasta dolce stendetela nella vostra padella da torta unta di burro e vuotatevi il composto e cuocetela al forno.

86. Torta di uva termarina

Prendete una libbra e mezzo di uva termarina passa mettetela in una casseruola con un bicchiere di latte poi fatela bollire per un quarto d'ora con anche un bicchiere di vino bianco, due bicchierini rinfresco d'anice sopraffino e un poco di scorzetta limone grattugiata e fate bollire tutto assieme per il tempo indicato; poi prendete otto once di mandorle pestatele nel mortaio colla pelle, e unitele all'altro composto entro un tegame e raffreddata aggiungetevi sei ova, due torli, otto once zucchero, poi sbattete ben bene ogni cosa indi fate la vostra pasta dolce stendetela nella vostra padella da torta unta di burro e vuotatevi il composto e cuocetela al forno.

87. Torta composta di creme e frutta

Fate la vostra pasta dolce e stendetela nella padella da torta unta con burro poi prendete una libbra di conserva di amarine e pesche, pomi cotogni di quella qualità che avete o che volete, mettetela in un tegame con cinque ova, cinque once zucchero, sbattete assieme ogni cosa e poi stendetela sopra la vostra pasta; mettetela a cuocere un poco nel forno; poi prendete una mezza bottiglia di latte con mezza libbra di panna, mettetela in una casseruola con cinque torli d'ova, cinque cucchiaini di zucchero, due cucchiaini fiore e un poco di scorzetta limone grattugiata. Distemprate ogni cosa e fatela cuocere al fuoco sempre mescolandola sino che venga dura come la farinata. Levatela dal fuoco e mettetela in un tegame, poi prendete mezza libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio e mettetele nel tegame aggiungendovi tre ova e tre torli; poi sbattete ben bene ogni cosa e versatevi di sopra la conserva e mettetela a cuocere del tutto nel forno.

88. Torta di fragole

Prendete due libbre e mezzo di fragole mettetela a bollire in una casseruola con un bicchiere di vino bianco un bicchierino di rinfresco d'anice un poco scorzetta limone grattugiata e fatela bollire per circa mezz' ora, poi levatela e mettetela a raffreddare in un tegame. Prendete indi una libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio con sei amaretti poi prendete otto ova e quattro torli, unite tutto nel tegame sbattete ben bene ogni cosa assieme poi fate la vostra pasta dolce stendetela nella padella da torta unta di burro vuotatevi il composto e cuocetelo al forno.

89. Torta di zucca

Prendete della zucca pelatela e radetela poi mettetela in un canovaccio a scolarsi dalla propria acqua, e poi prendete quattro once burro e quattro once lardo e fate un soppesto e soffriggetelo con un poco di cipolla, un poco di pepe o spezie entro una casseruola poi mettetevi la zucca e fatela bollire per un quarto d' ora poi levatela dal fuoco e mettetela a raffreddare entro un tegame e quando è raffreddata aggiungetevi una libbra di puina. Prendete indi una libbra di mandorle pelatele e pestatele nel mortaio e unitele nel tegame con otto once zucchero, otto uova quattro torli: poi sbattete ben bene ogni cosa assieme poi fate la vostra pasta dolce stendetela nella padella da torta unta con burro, vuotatevi il detto composto e cuocetelo al forno.

90. Spuma di ova

Si prendono 12 ova si mette il torlo in una catinella

e il chiaro in un' altra e poi si prende una libbra di zucchero bianco e si mette in una casseruola con un dito d' acqua, si prende un' oncia di cola di pesce e si mette in un' altra casseruola con un dito d' acqua e poi si fa liquefare tanto la cola quanto il zucchero e il zucchero si fa bollire sino che faccia le gioie bianche allora si mette tutto in una casseruola, e poi si prendono le catinelle colle ova e si sbattono sino che nel bianco ci sia venuta la fiocca e nei torli sieno induriti come il lattemiele cioè si sbatte il torlo un quarto d' ora più del bianco nei torli mentre che si sbatte vi si mette 20 centesimi di vaniglia in polvere e mezza libbra di alchermes, e poi si prende il composto di zucchero e cola e che non sia venuto freddo che sia caldo in modo da tenerci dentro un dito perchè non si cuocessero i torli d' ovo, e poi si uniscono a poco a poco ai torli sempre sbattendo e poi vi si aggiunge la fiocca si mescola ben bene e poi si mette nello stampo unto di olio fino oppure di alchermes o rosolio fino e poi si mette lo stampo nel ghiaccio se è d' inverno o in cantina fredda o in un pozzo se è d' estate intanto che diventi sodo e allora si cava e si mangia.

91. Spuma di limone

Si prende il succo di dodici limoni si mette dentro una catinella si sbatte per 3 o 4 minuti, si prendono 2 casseruole in una con 2 libbre di zucchero bianco e nell' altra un' oncia di cola di pesce con un dito d' acqua cadauna, la cola si fa liquefare e il zucchero si fa bollire fino che faccia le gioie bianche cioè che sia sfumata l' acqua tanto nello zucchero che nella cola e poi allora si unisce il zucchero e cola insieme e poi si mette detto composto nella catinella dove si trova il succo dei limoni e poi si sbatte fino che sia venuto come il lattemiele mentre che si sbatte vi si

mette 20 centesimi di vaniglia in polvere e poi si fa una fiocca di 5 chiari d'ovo e si unisce tutto si mescola bene e poi si mette nello stampo unto di olio o rosolio fino e poi si mette lo stampo nel ghiaccio o altro sito fresco sino che sia assodato e si cava e si mangia.

92. Spuma di caffè

Prendete mezza libbra di caffè e bruciatelo, quando è al punto che fa quel denso fumo vuotatelo dentro 6 bicchieri di latte tolto dalla vacina e lasciatecelo in fusione ben coperto per mezz'ora e poi colatelo per lo staccio dentro una casseruola poi mettetevi dentro 5 torli d'ovo; 5 foglie di colla di pesce mezza libbra di zucchero rosso e poi si mette sul fornello fintanto che stia per levare il bollore e con un mestolo di legno mestatelo sempre al fondo acciò non si attacchi alla casseruola e quando sta per bollire levatela via dal fuoco e poi seguitate a mestarla di quando in quando fino che sia un poco raffreddata allora aggiungetevi dieci centesimi di vaniglia in polvere e quando è venuta fredda del tutto mettetela nello stampo unto di olio fino o liquore fino e poi mettetelo nel ghiaccio o altro.

93. Spuma di panna colla gelatina

Prendete due zampe di vitello con zampe di gallina fatele bollire in una pentola di quattro libbre circa d'acqua otto o nove ore e quando è calata quasi più della metà oppure quando nel bollire fa quelle gioie ossia schiuma bianca allora la gelatina vi sarà venuta e poi prendetene un pochino in fondo ad un bicchiere mettetelo nell'acqua fresca e provatela se gela; e prima di tutto fatela bollire o in una pentola o casseruola ma incima un fornello ossia

che il fuoco ci stia soltanto di sotto perchè quando è calata molto se il fuoco ci sta d'intorno la gelatina prende lo scotticcio, fatta dunque la gelatina levatela via e colatela per una pezza di percallo entro un tegame poi prendete tanta panna quanto avete gelatina passatela per lo staccio entro lo stesso tegame poi prendete una casseruola quattro torli d'ovo otto once zucchero poi sbattete tutto per circa un quarto d'ora poi unite la gelatina colla panna entro la casseruola sbattendola bene poi mettetela su un fornello a levare il bollore sempre mescolando perchè non formi i malocchini e quando viene a bollire levatela e mettetela in un tegame a raffreddare sempre mescolandola di quando in quando perchè non si divida la panna colla gelatina e quando è venuta fredda vuotatela nello stampo unto con olio fino e mettetela in mezzo al ghiaccio o in un altro sito fresco ad indurire e cavatela quando la servite in tavola.

94. Mostarda di frutta matura

Prendete scorze di meloni pelatele ed impassitele al sole o al forno, fette di zucca melona e zucca storta e tagliatele a fette impassitele al sole o al forno; poi prendete mele dolci pelate e impassitele l'istesso e poi pomi cotogni, peri pelateli tagliateli a fette e impassiteli l'istesso poi pesche pelate e levatevi il nocciolo e impassitele. Prendete indi mezza libbra scorze di limone mettetele nell'acqua entro un pentolino e quest'acqua cambiatela due volte al giorno per otto giorni, e queste servono per condimento per un peso di mostarda: poi mettete tutto in una caldaia con un mezzo peso di mosto o vino bianco dolce e le scorze di limone prima di unirle all'altra frutta fatele scioppiare con una libbra di miele o zucchero poi unitevi ancora otto libbre di miele e fate bollire tutto assieme per

quattro o cinque ore e se venisse dura aggiungetevi un poco di mosto o vino sempre mescolandola perchè non si attacchi alla caldaia poi levatela dal fuoco mettetela in qualche vaso a raffreddare e poi per ogni peso di mostarda prendete quattro once di senapa e quattro once di comino stemperatela con mezza bottiglia di vino o mosto poi unitela alla mostarda mescolatela bene e mettetela ne' suoi vasi o conservatela in luogo asciutto.

95. Mostarda cremonese

Prendete fichi acerbi piccoli, libbre tre, metteteli in una casseruola con un mezzo bicchiere d'acqua e due libbre di zucchero; poi fateli bollire pian piano per circa un'ora e mezzo, poi levateli dal fuoco versateli in un vaso di terra, lasciateli raffreddare, copriteli e lasciateli lì. Poi prendete tre libbre di noci acerbe e piccole che non abbiano fatto il nocciolo e mettetele in una casseruola con due libbre di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua e fatele bollire come i fichi e mettetele in un vaso e copritelo e lasciatelo lì. Dopo prendete quattro libbre di mandorle acerbe piccole che non abbiano tutto il nocciolo mettetele in una casseruola con due libbre di miele fatele bollire pian piano per lo stesso tempo perchè restino intiere e mettetele nel suo vaso. Poi prendete prugne acerbe libbre quattro miele libbre due fatele scioppiare come le altre e mettetele nel suo vaso. Prendete indi pere libbre quattro, miele libbre due, le pere acerbe, s'intende scioppatele come sopra e mettetele nel suo vaso. Prendete mele piccole acerbe libbre quattro, miele libbre due fateli scioppiare come gli altri e metteteli nel suo vaso prendete pesche libbre quattro zucchero libbre due, scioppatele come le altre e mettetele nel suo vaso. Prendete meliache acerbe libbre 4, miele libbre 2, scioppatele in ugual maniera e mettetele nel suo

vaso. Prendete limoni piccoli acerbi libbre una zucchero libbre una fateli bollire come le altre; e conservateli nel sue vaso; e tutti questi frutti raccoglieteli tutti alle sue stagioni e di mano in mano che vengono sciroppateli conservateli ne' suoi vasi fino che abbiate finito di trovarne e con questa proporzione di zucchero e miele più o meno di ogni qualità come volete, poi da ultimo vuotate tutti questi vasi in una stagnata o caldaia conforme alla quantità che avete e aggiungetevi un poco di mosto o vino bianco se ve n'è bisogno e fate bollire per un' ora mescolando pian piano che non abbiano a rompersi le frutta poi levatela dal fuoco e mettetela in qualche vaso di terra poi per ogni peso di mostarda prendete mezza libbra di senapa e mezza libra di comino stempratela con mezza bottiglia di vino bianco e unitela alla vostra composizione poi mettetela in uno o più vasi di terra copritela e conservatela in luogo asciutto.

96. Conserva di pomi cotogni

Prendete pomi cotogni spaccateli in quattro parti levatevi il torsolo metteteli in una stagnata con un poco di mosto o vino fino che stiano sotto e fateli bollire per quattro o cinque ore; passateli per lo staccio poi tornate a farli bollire per cinque o sei ore e aggiungetevi mezza libbra di zucchero per ogni libbra di pomi e seguitate a farli bollire per mezz' ora, sempre mescolandoli perchè non s'attaccino; poi levate dal fuoco mettetela ne' suoi vasi di terra copriteli e conservatela in luogo asciutto ed è fatto.

97. Conserva di amarine

Prendete delle marine levatevi il nocciolo e spremetele entro un mastello o catinella e lasciatele in fusione

per ventiquattro ore. Poi mettetelo entro un sacchetto da vino e lasciate colare quel sugo che viene giù da sè, poi detto sugo, colatelo un'altra volta e mettetelo in una casseruola fategli levare il bollore, schiumatelo ben bene poi per ogni libbra di sugo mettetevi mezza libbra di zucchero e fategli levare di nuovo il bollore e quando ha incominciato a bollire vuotatelo in un tegame a raffreddare: poi riempite tante bottiglie chiudetele e lasciatele lì. E questo è il scioppo di amarine.

Poi prendete il resto delle amarine in una stagnata aggiungendovi un poco di amarine col suo succo, tutto che vi sia levato il nocciolo e poi fatele bollire per sette o otto ore mettendovi mezza libbra di zucchero per ogni libbra di amarine, e seguitate a farle bollire per mezz'ora ancora sempre mescolando perchè non si attacchino poi levate dal fuoco e lasciatela raffreddare in qualche cosa di terra, indi versatela nei suoi vasi di terra ed è fatta la conserva di marine.

98. Conserva di pomo d'oro

Prendete i vostri pomi ben maturi metteteli in una stagnata o caldaia, secondo la quantità che avete, con cipolla carote e sedani e fateli bollire per due ore ossia fino che siano andati tutti in pappa e lasciateli raffreddare e passateli per lo staccio poi metteteli di nuovo entro la stagnata e fateli bollire per quattro o cinque ore fino che sia diventata una bella polentina e lasciateli raffreddare. Indi riempite tante bottiglie poi mettetele in una caldaia con sotto una pezza qualunque chè non tocchino il fondo della caldaia e mettetele diritte e riempitela di acqua e terminate di cuocerla a bagno maria facendola bollire per quattro ore poi levate la caldaia dal fuoco colle sue bottiglie dentro e lasciatevele raffreddare entro; dopo

levate le vostre bottiglie, e con una rincalzate le altre poi mettetevi sopra un dito d'olio fino ed il suo turacciolo e lasciatela lì fin che volete e servitevene di mano in mano che è sempre buona e non v'è bisogno di farci altro.

99. Salsa peperoni

Prendete peperoni passati nell'aceto, prezzemolo, uno spichio o due di aglio, alcuni capperi passati, se ne avete, tritate tutto ben bene colla mezzaluna poi mettetevi un poco di sale, olio e un poco d'aceto balsamico mescolate tutto assieme ed è fatto.

100. Salsa che si adopera anche con l' alessò

Prendete quattro libbre prezzemolo pestatelo nel mortaio con quattro o cinque spichi d'aglio poi mettetelo in bagno in un tegame con due bicchieri di aceto per mezz'ora: poi spremetene il sugo e versate altri due bicchieri d'aceto in una casseruola con dentro quattro once di mollica di pane, fatela bollire un quarto d'ora fino che il pane sia andato in pappa e passatelo per lo staccio e poi dopo unitelo assieme col sugo del prezzemolo in una casseruola e fatelo bollire per mezz'ora, poi levatelo, lasciatelo raffreddare e mandatelo in tavola.

PARTE II.^a

Sistemi diversi per cucinare
con economia



1. Zuppa di cavoli

Tagliate un cavolo in varie parti, che porrete in una casseruola con del brodo di manzo per cuocerlo, aggiungete del sedano; quando è cotto versate tutto sopra il pane tagliato a piccoli pezzi.

2. Zuppa d'erbe

Tagliate in filetti la quantità delle erbe di cui volete servirvi, e dopo averle bianchite in acqua bollente ponetele a cuocere in sugo di gambero, rane ecc. quindi bianchite venti o trenta cipollette che farete cuocere in casseruola con sale e pepe, un pezzo di butirro, e quando saranno cotte levatele, ponetevi dentro le erbe, fate bollire tutto assieme per un quarto d'ora poscia versatele sopra le croste come quelle di grasso.

3. Zuppa di rape

Tagliate a fette le rape che farete arrossire con burro o una fetta di prosciutto; bagnatele con brodo e salsa di pomi d'oro, quando siano cotte disgrassate il brodo; ritirate il prosciutto. Versate nella zuppiera il brodo e le rape e servite.

4. Zuppa all' olio

Le erbe le passerete in una casseruola come sopra con olio fino a sufficienza, quindi stemprate al fuoco due acciughe, poscia ponetevi le erbe tagliate ecc. prima bianchite. Bagnate con sugo o brodo di magro. Fatela bollire al solito. Invece delle erbe potete servirvi anche dei piselli o di altri legumi a piacere.

5. Zuppa d' erbe al latte

Tagliata che avrete quell'erba che volete, passatela in casseruola al fuoco con un pezzo di butirro, indi bagnatela con latte a sufficienza condite con sale, pepe pesto; noce moscata, e fate bollire dolcemente, quando l'erba sia cotta versatela sopra il piatto. Potete anche legarla con rossi d'uova e formaggio grattugiato, e bagnarla con metà sugo e metà latte.

6. Zuppa tedesca alla birra

Passate nel burro ben arrossato delle piccole fette di mollica di pane; bagnatele con una bottiglia di birra, altrettanto vino rosso, un po' di scorza di limone tritata, chiodi di garofano, canella, e zucchero. Lasciate bollire un istante e servite.

7. Polenta pasticciata

Preparate una buona polenta e disponetela a strati entro una casseruola, cospargendola mano mano di burro sciolto con funghi e formaggio grattugiato. Se vi aggrada potrete impiegare anche un po' di salsa pomi d'oro. Fate cuocere con fuoco sotto e sopra e servite.

8. Risotto turco detto pilaff

Mettete al fuoco in una casseruola un etto di burro, altrettanto lardo bianco tritato, e una cipolla spaccata in croce. Quando la cipolla avrà preso colore levatela, e mettetevi dentro un cappone tagliato a pezzi, che salerete a dovere. Coprite la casseruola e lasciate cuocer il cappone; indi bagnate con due litri di brodo ed unitevi 5 ettog. di riso, rimestandolo sopra e sotto. Ricoprite la casseruola e lasciate cuocere a foco lento fino a che il riso sia a dovere ed alquanto asciutto. Servitelo con consumato a parte.

9. Gnocchi di riso (minestra)

Fate cuocere nel brodo mezza libbra di riso, si lascia sgocciolare, indi vi si unisce del pane grattugiato e 4 uova in modo da farne una pasta, si formano i gnocchi che si cuociono nel brodo e si condiscono con burro e formaggio.

10. Gnocchi d'erbe (minestra)

Tagliate minutamente dei spinacci o cavoli con del prezzemolo (erbe buone) e qualche cipoletta impastandoli con metà farina e metà pane grattugiato unendovi sei uova per ogni libbra indi si fa la pasta e si formano i gnocchi si cuociono in acqua salata e si presentano in tavola o in brodo oppure conditi con burro e formaggio.

11. Gnocchi alla svizzera

Tagliate a pezzetti 4 ettog. di pane soffice mettete in una casseruola un ettog. di lardo tagliuzzato a pezzetti e un po' di burro; fate arrossare, bagnate con mezzo bicchiere

di brodo e versatelo sul pane, amalgamate tutto con 4 uova aggiungendone uno alla volta, 30 grammi di fior di farina, e un po' di prosciutto magro tagliato a dadolini; foggiate il composto in altrettante pallottole grosse poco più di noci, imbianchitele, cuocetele in buon brodo e servite.

12. Pure di verze

Lavate le verze e mettetele in una marmitta senza sfogliarle troppo, unitevi sei cipolle altrettante carote, quattro spicchi d'aglio, un bicchier d'olio finissimo ed un cucchiaino di sugo magro. Riempite la vostra pentola di brodo di piselli e fate ben cuocere le vostre verze poscia estraetene le carote e le cipolle, levate l'untume. Prendete del pane comune levatene la crosta, e fatelo in pezzettini e deponeteli in una casseruola col brodo delle verze, e fate bollire lentamente la vostra zuppa e poi servitela calda.

13. Brodetto alla veneta

Sbattete quattro tuorli d'uova col sugo di mezzo limone, sale e pepe. Mettete il composto in una casseruola che esporrete a fuoco lento aggiungete del brodo freddo poco alla volta rimestando di continuo fino a discreta consistenza, ma sorvegliando che non abbia a bollire. Versatelo sulle fette del pane disposte nella zuppiera e servite

14. Zucca alla parmigiana

Pulite e tagliate a quadretti la zucca, lessatela con sale, indi scolatela; prendete di poi una casseruola, ponetevi un pezzo di burro la zucca in quadrelli con sale e spezie, fateli soffriggere e rivolgeteli sotto sopra; incorporati che sieno, metteteli in un piatto e conditeli con parmeggiano

e butirro, poneteli al forno con fuoco sotto e sopra; e preso un bel colore servite.

15. Zampino con lenti

Fate bollire in acqua e sale fino a mezza cottura un litro di lenti; scolatele e mettetele in una casseruola, con burro, sale, pepe, mezza cipolla ed una mestola di brodo; coprite la casseruola e lasciate cuocere lentamente. Collocate sul piatto lo zampino cotto a parte, versatevi le lenti e servitelo caldissimo.

16. Cappone in ristretto

Preparate un cappone, fregatelo col limone ponetevi sopra una fetta di lardo, riponetelo in casseruola con cipolle, carote e qualche avanzo di vitello; bagnate tutto con brodo e cuocete a fuoco lento per due ore.

17. Filetto di manzo con funghi

Fate cuocere dei funghi nel burro; bagnate con sugo e un po' di brodo; aggiungete una cucchiata di farina. Cotti che siano gettatevi entro le fette di filetto, che avete disponibili tanto lessato che arrosto; disponete poscia le fette all'ingiro dei piatti, versatevi sopra la salsa, che correggerete con sugo di limone e servite.

18. Quaglie alla casalinga

Allestite le quaglie e fatele cuocere con burro, fettoline di prosciutto e qualche foglia di salvia, sale, spezie; bagnate più tardi con vino bianco lasciandole bollire ancora per poco servitele con fette di pane fritto nel burro.

19. Braciuoie alla carta

Stiaceiate delle fette di vitello, spalmatele di burro, spolverizzatele di sale e avvolgetele nel pane grattugiato misto con prezzemolo trito. Involuppate ogni braciuoia in un foglio di carta unta d'olio; disponetele entro un tegame e cuocetele con fuoco sotto e sopra.

20. Manzo all' inglese

Disossate e preparate un pezzo di culaccio che lascerete in una insalata di sale marino per quattro giorni; cuocetelo in acqua con soliti ortaggi e servitelo caldo o freddo a piacimento.

21. Polmone alla casalinga

Prendete il polmone di un vitello o di manzo pulitelo bene e lessatelo; di poi trinciatelo a dadi, avvolgetelo nella farina, mettetelo in una casseruola con soffritto di burro cipolla e prosciutto; quando sarà quasi cotto, aggiungete sugo di carne e di pomodoro e un poco di brodo.

22. Orecchie di vitello ripiene

Preparate e fate cuocere le orecchie, poi metterete dentro alle medesime un ripieno cotto, che avrete cura di ben unire, impanate poscia le orecchie con uova, fatele friggere e mettete di sotto alle stesse sugo chiaro.

23. Piccione alla crappaudine

Fendeteli dalla parte del dorso, stacciateli e bagnateli

d'oglio condito di spezie, cipolline e prezzemolo trito; fate cuocere sulla gratella a lento fuoco e servite con una salsa piccante.

24. Costolette di pollo

Tagliate a pezzi, possibilmente rotondi, la parte carnosa dello stomaco dei polli; stiaciateli alquanto e polverizzateli con poco sale; infilzate ogni pezzo con uno stecco, passateli nell' uovo sbattuto con alquanto prezzemolo trito, e finalmente avvolgeteli nel pane grattugiato e friggeteli nel burro.

25. Pollastri in forma di pane

Levate le ossa ai pollastri senza però rompere la pelle e riempiteli d' un intingolo di animelle di vitello, infilzatele dategli forme, avvolgeteli coperti di listarelle di lardo entro un pannolino e fateli cuocere con un buon brodo ed il solito mazzetto guernito. Serviteli con salsa o sugo a piacere.

26. Manzo alle cipolle

Pelate una dozzina di cipolle senza togliervi la testa affine di conservarle intatte. Disponetele in fondo d' una casseruola spalmata di burro; versatevi entro quanto brodo basti a coprirle; fate restringere di tre quarti a fuoco ardente, poi diminuite il fuoco e ridotto il fondo a condensazione, disponete le cipolle attorno alla carne avanzatavi del giorno innanzi e che avrete fatto riscaldare; versatevi sopra il sugo rimasto e servite.

27. Braciuoie ripiene

Stiaceiate delle fette di manzo o di vitello molto sottili e grandi; distendete sulla metà di ognuna d'esse un tritume di carne come per le polpettine, ripiegatevi sopra l'altra metà e cuocetele in tegghia con burro e cipolla; ben rosolate, bagnate con brodo che lascierete consumare; poco prima di servire cospargetele di salsa pomi d'oro.

28. Fritto di cervella

Sbattete quattro torli d'uovo con formaggio, un po' di farina, sale e l'albumi dapprima ridotto in neve; mettete al fuoco una tegghia con un ettogramma di burro chiarificato, disponetevi entro dodici mucchietti dell'anzidetto composto e appena sia rappigliato collocatevi sopra un pezzetto di cervella, che ricoprirete con altro composto. Cuoceteli lentamente, rivolgeteli e a tempo debito servite.

29. Pollo alla panna

Allestite e tagliate a pezzi un pollo, ravvolgetelo nella farina e fatelo rosolare in casseruola con burro: di lì a poco aggiungete un trito di prezzemolo, sale e un bicchiere di panna lasciate cuocere rimestando di continuo e servite.

30. Arista da mangiarsi calda

Prendete l'arista del porco dalla parte delle costole; si mette in fusione con olio, agro di limone, alloro, erbe odorose, spicchi d'aglio, scalogni, carota, cipolla, ed un poco d'acciuga, si aggiunga sale, pepe intero, garofani e barbe di

prezzemolo, e si lasci stare per tre giorni in questo miscuglio. Dipoi s'infilzi nello spiedo e si faccia cuocere finchè prenda un color d'oro.

31. Cappone alla claustrale

Allestite un cappone cui porrete internamente un composto preparato con un ettogramma di burro, quattro o cinque aggiughe stemperate il sugo di mezzo limone e noce moscata in polvere. Cuocetelo allo spiedo, bagnandolo di tanto in tanto con Madera cospargendolo di sale e servite con insalata.

32. Costolette di montone

Prendete delle costolette di montone che batterete leggermente onde dar loro la miglior forma, spolverizzate di sale, pepe e un poco di garofano pesto, marinatete nell'olio per mezz'ora circa, indi fatele cuocere a fuoco ardente affinchè il sugo riesca ben concentrato e servitele con limone.

33. Fritto d' uovo

Fate tre frittate molto sottili, di tre uova ciascuna condite di prezzemolo, cipollette e sale, distendetele sopra il coperchio d'una casseruola, poi volgetele ben serrate tagliando ciascuna in due e farne in tutto sei pezzi; immergetele nell'uovo sbattuto, passatele al pane, friggetele di bel colore e servite con ornamento di prezzemolo.

34. Pomi d' oro farciti

Scegliete una dozzina di pomi d'oro non molto grossi

e maturi; boglientateli per levar loro la pellicola poscia tagliatene una fetta dalla parte del gambo, levate gli acini e spremeteli leggermente; disponeteli in una tegghia unta di burro e spolverizzateli di sale. Riempite la cavità con un composto di carne cotta trita, uova, formaggio grattugiato, mollica di pane inzuppata nella panna, sale, noce moscata, prezzemolo trito. Ricolmi che siano, spolverizzateli di pane, cospargeteli di burro sciolto e fate cuocere con fuoco sopra e sotto oppure nel forno.

35. Cardi alla milanese

Imbianchite i cardi con acqua e sale, tagliateli a pezzi ed ultimatene la cottura gettandoli in una casseruola in cui abbiate fatto struggere un pezzo di burro con una cipolla che ritirerete dopo arrostita, ed una carota in fette, nonchè un cucchiaino di farina bianca.

36. Stecchi alla biellese

Preparate due ettogrammi di polenta gialla condita con burro e formaggio, e buon sugo, stendetela su d' una lastra in modo che riesca non più alta di mezzo dito e quando sia fredda disponetela a ruotella; preparate pure altrettante fette di tartufo bianco ed egual quantità di sottili ruotelle di formaggio dolce. Infilzate sopra stecchi dapprima un disco di polenta, poi uno di cacio, poi una fetta di tartufi e così di seguito per tre volte; cospargeteli di buon sugo, impannateli e friggeteli. Serviteli caldissimi.

37. Fagioli alla romana

Cuocete in acqua e sale un chilogramma di fagioli,

scottateli e metteteli in casseruola con un soffritto di burro e due cipolle ben colorate, bagnate con brodo di magro in cui avrete stemprato due acciughe, fate cuocere e quando il liquido sia quasi consumato, correggerete con sugo di limone e servite.

38. Frittata di caviale

Stemperate del caviale o merluzzo con una mollica di pane inzuppata nell'acqua, che sia piuttosto liquida, aggiungetevi pignoli, e con olio fino, fate nella padella la vostra frittata, e servitela ben calda piuttosto tenera. Questa si può variare, con spinacci, broccoli, cavoli fiori, indivia, ecc. ma che l'erba sia prima cotta, trinciata, e passata al fuoco con olio, sale e pepe in casseruola.

39. Spalla di montone alla turca

Cuocete in un brodo, e col solito mazzetto guarnite la spalla. Levatela e mettetela a cuocere nel brodo due etti-grammi di riso che di poi passerete allo straccio senza ripassarlo. Collocate la spalla sul piatto e tagliatela in due o tre punti per riempirla di riso, spolverizzate di formaggio fate prendere colore mediante il testo e servite con salsa di sugo chiaro.

40. Santè alla militare

Mettete in una padella a gran fuoco un pezzo di burro e di grasso di manzo e gettatevi entro delle fette di carne, che rivolgerete in ogni senso, quando siano quasi cotte aggiungete sale, un po' d'acqua e una cucchiata d'acquavite. Lasciatela bollire un istante e servite.

41. Sedano alla francese

Tagliate le foglie verdi e pulite il gambo che imbiancherete in acqua bollente e farete poi cuocere in brodo ristretto al quale unirete un po' di buon sugo. Al momento di servire aggiungete un pizzico di zucchero; legate la salsa con fecola di patate e servite.

42. Frittura di zucche

Pelate e levate i semi di porzione di una zucca gialla e tagliatela a pezzi, che farete cuocere lentamente con un bicchiere di latte e sale, badando che si conservino interi. Asciugate i pezzi e mano mano avvolgeteli nel tuorlo di uovo sbattuto, indi nel pane; friggeteli con burro a fuoco ardente e serviteli polverizzati di zucchero.

43. Costa di manzo alla marsigliesa

Fate rinvenire a fuoco vivo e prender colore un pezzo di costa di manzo con quattro cucchiaini d'olio finissimo; lasciate cuocere a fuoco lento e a casseruola coperta, indi versatevi sopra la seguente salsa; friggete in altra casseruola due cipolle in fette con qualche cucchiaino d'olio e quando avranno preso colore, aggiungete un po' di brodo, di aceto, sale e pepe. Servitela bollente.

44. Patate in salsa bianca

Fate cuocere patate in casseruola con acqua e sale; scuotete la casseruola di quando in quando, poi pelatele, tagliatele in fette e poi servitele in salsa bianca.

45. Oca alla graticola

Prendete le coscie dell' oca impanatele e ponetele sulla graticola. Accompagnatele, quando son cotte, con salsa piccante.

46. Costolette alla graticola

Marinate le costolette con olio, limone, sale, pepe e prezzemolo; mettete sulla gratella a fuoco ardente e appena non danno più sangue disponetele sul piatto e servite colla loro marinatura cui avrete aggiunto un po' di buon sugo, burro fresco ed acciuga disciolta.

47. Stufato d' agnello coi maccheroni

Cuocete un pezzo d' agnello a fuoco lento entro una stufajola, coi soliti ingredienti in maniera d' ottenerne uno stufatino; mettete sul coperchio un po' di bragia e a tempo debito servite con maccheroni conditi a parte, aspargete il tutto collo stesso sugo dello stufato.

48. Pollo freddo alla giardiniera

Tagliate regolarmente dei residui di pollame cotto; separate le ali dalle due punte, e, se le coscie sono troppo voluminose, tagliatele in due. Condite tutti questi pezzi come una insalata comune, e disponetela sopra un tondo a guisa di friccassea. Guernite il contorno del piatto con cuori di lattuga e uova sode tagliate a quarti. Preparate una salsa verde e versatela sull' insalata di pollame, decorando il tutto di filetti d' acciughe e di cetriolini.

49. Lingua di manzo alla persillade

Fatela imbianchire un quarto d' ora in acqua bollente poi isteccatela di lardo e fatela cuocere nella pentola con un pezzo di manzo. Cotta levatele la pelle, tagliandola non poco più della metà in tutta la sua lunghezza per aprirla in due e senza separarla. Servitela con salsa fatta con brodo, aceto, prezzemolo trito.

50. Cuor di vitello alla parigina

Dividete il cuore e cuocetelo alla graticola a fuoco vivo. Quando è cotto mettetevi sopra burro, prezzemolo, sale, pepe e sugo di limone.

51. Salsiccia al vino bianco

Fate rinvenire in tegghia la salsiccia indi tagliatela a pezzi, spolverizzatela di farina e di lì a poco aggiungete con vino bianco un trito di prezzemolo e poco sugo; lasciate che la salsa si amalgami e servite.

52. Cuor di bue alla comunista

Prendete un cuor di bue, tagliatelo in due senza separarlo lavatelo internamente; poi lardellatelo mettetelo in casseruola con cinque decilitri di vino bianco, 1 d'acqua vite, 6 di acqua, aggiungetevi sale, pepe, droghe. Si lascia cuocere per 4 ore.

53. Pollastro alla tastera

Sventrato ed abbrustolito, tagliatelo per metà rompetegli

alquanto le ossa e fatelo imbianchire con burro sciolto, prezzemolo, cipolline, aglio e funghi il tutto tritato. Spolverizzate di pane e fate cuocere a lento fuoco per servirlo tanto a secco come con una salsa chiara a piacimento.

54. Manzo arrosto in casseruola

Mettete in casseruola un pezzo di lombata e di filetto di manzo nel quale avrete infisso de' ramicelli di rosmarino e fatelo cuocere a casseruola coperta con burro e un poco d'acqua. Servitelo fumante con insalata.

55. Manzo all' agresto

Insteccate con garofani un bel pezzo di manzo che spolverizzato di sale e di spezie, metterete in una casseruola ove avrete fatto friggere di bel colore un po' di burro e un cucchiaio di farina bianca. Aggiungete qualche fettolina di cipolla, mezzo bicchiere d'aceto. Consumato il liquido, bagnate con una tazza di brodo e dopo circa due ore di bollitura con mezzo bicchiere di buona panna. Cotto che sia disgrassate il fondo allungate con un po' di panna, e senza più lasciar bollire, versate, il tutto sul manzo e servite.

56. Culaccio di manzo al forno

Lardate e levate l'osso ad un bel pezzo di culaccio di manzo, spolveriztatelo di spezie e mettetelo in un recipiente con mezzo litro di vino bianco; coprite con coperchio e turate all'ingiro con pasta; fatelo cuocere nel forno e servitelo col suo sugo previamente digrassato.

57. Costolette al vino Marsala

Mettete le costoline che desiderate servire ben stacciate

e infarinate in un tegame con burro, qualche cucchiajo d'olio, un po' di raschiatura di lardo e dei pezzettini di prosciutto. Fate rosolare a dovere, indi asperse di sale bagnatele con vino Marsala. Lasciatele cuocere lentamente, ed al momento di servire, digrassate il fondo.

58. Costolette di montone alla graticola

Battete le costolette e ponetele sulla gratella a bragia ardente. Quando vedete formarsi alcune bollicelle al di sopra delle costolette rivoltatele, tosto che sentite che resistono sotto la pressione del dito allora saranno cotte. Ritiratele dal fuoco, spargetele con salsa piccante poi servite.

Si raccomanda di non salare mai le costolette prima di porle sulla gratella perocchè essendo il sale un dissolvente fa perdere il sugo alla carne e la rende coriacea.

59. Fritto di fegato all' aceto

Tagliate a fette il fegato ben pulito: infarinatelo, mettetelo in una padella con un poco d'olio, e quando sia cotto condite con sale, pepe e alquanto aceto; toglietelo dal fuoco dopo averlo fatto un poco rosolare e servitelo ben caldo.

60. Fegatelli alla parini

Tritate minutamente il fegato con un po' di lardo aggiungete della mollica di pane inzuppata nel brodo, due tuorli d'uova, un pizzico di formaggio, pepe, sale e cannella. Tagliate della reticella di maiale a pezzi, avvolgetevi entro il composto, e formate così le polpette, infilatele a due a due su stecchi e cuocetele con burro, sale e poco vino.

61. Frittelle di riso

Mettete in una casseruola una libbra di riso con un litro e mezzo di latte, un poco di cannella ed un cucchiajo di zucchero fatelo cuocere un' ora quando il riso si fa denso ritiratelo aggiungetevi un pizzico di sale un cucchiajo di farina e tre rossi d' uovo, rimestate al fuoco finchè si formi una pasta consistente. Se mai fosse troppo liquida aggiungetevi un po' di farina e versatela in un piatto quando è fredda. Fatene dei pezzettini grossi come le noci, avvolgeteli nell' uovo sbattuto e poi nella farina indi friggeteli e serviteli aspersi di zucchero.

62. Orecchie di vitello alla cisalpina

Sboglientate, pelate e pulite le orecchie che avrete prescelte; coprite il fondo di una casseruola con fette di prosciutto grasso e magro, mettetevi le orecchie con un poco di burro, e fate, con fuoco sotto e sopra, prender loro un bel colore delicato, bagnate con poco brodo ed a giusta cottura servitele con salsa piccante.

63. Pollastro alla cosacca

Abbrostito e sventrato, tagliato per metà, battetelo per frantumarne le ossa; mettetelo in casseruola con burro sciolto, prezzemolo, cipollette, funghi e uno spicchio d' aglio, il tutto tritato; sale e pepe; dopo alcuni minuti cospargetelo di pane grattugiato e secco; fatelo cuocere a lento fuoco e servitelo tanto semplicemente come accompagnandolo con una salsa chiara.

64. Pollo alla cittadina

Pigliate uno o due polli, tagliateli a pezzi, infarinateli, indi poneteli in una casseruola con burro e poco olio di ulivo; fate rosolare in ogni senso, bagnate con brodo; aggiungete due carote e un mezzo gambo di sedano tagliato a pezzi ed una cipolla tagliata a dadolini, sale e spezie, Coprite sovrapponendo sul coperchio un po' di brage e a tempo debito digrassate il fondo e servitelo ornato degli anzidetti ortaggi.

65. Fegato di vitello a vapore

Levate la pellicola ed i nervi ad un fegato di vitello che insteccherete con filetti di prosciutto; mettetelo nella casseruola con sale, pepe, un trito di prezzemolo, maggiorana e basilico, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, un bicchiere di vino bianco ed un altro di brodo bollente. Fate cuocere con fuoco sotto e sopra e quando è cotto servite.

66. Quaglie alla mantovana

Allestite le quaglie e fatele cuocere con burro, fettoline di prosciutto e qualche foglia di salvia, sale, spezie; bagnate più tardi con vino bianco lasciandole bollire ancora per poco, servitele con fette di pane fritte nel burro.

67. Intingoli di fegato di pollame

Prendete dei fegati intieri; fateli scottare un momento con acqua bollente metteteli in una casseruola con due cucchiaiate di sugo colato, un mezzo bicchiere di vino bianco,

ed altrettanto brodo, un mazzo di prezzemolo, cipollette, uno spicchio d'aglio, sale e pepe; fateli bollire una mezz'ora, poi digrassateli e serviteli.

68. Coda di bue alla massaia

Tagliate a pezzi una coda di manzo, diguazzatela in acqua fredda e mettetela in casseruola con brodo e buon sugo, due cipolle, due chiodi di garofano, tre carote ed un mazzolino d'erbe. Lasciate cuocere a fuoco lento indi mettetela in un fondo guernito di lattughe cotte in buon sugo su ognuna delle quali porterete un pezzo di carota monda e servite.

69. Costolette alla milanese

Pigliate delle costolette d'agnello, cominciando dall'estremità dell'osso spingete colle dita all'insù sino al capo di esso tutta la carne, in modo che questa formi quasi una capocchia rotonda in cima all'osso. Allora passatele nell'uovo sbattuto con sale, pepe e nel pan grattugiato; e friggetele in padella con burro.

70. Piccioni alla fricasea

Fate un rosso con burro e farina che diluirete con una mestola di brodo; quando bolle ponetevi entro i piccioni tagliati a pezzi, e quando siano cotti levateli per amalgamare colla salsa 3 torli d'uovo e un poco di sugo di limone, noce moscata e prezzemolo minuto. Versatela bollente sui piccioni ancor caldi e servite lesti.

71. Manzo al prezzemolo

Preparate del burro manipolato con prezzemolo trito. Fate riscaldare le fette di manzo che vi fosse avanzato nel giorno innanzi con un po' di brodo ristretto e servitelo spalmando di burro ogni fetta di manzo.

72. Fegato di vitello alla vigentina

Tagliate a fette una cipolla che farete arrossare con burro, indi gettatevi entro il fegato tagliato a fette; aggiungete un trito di prezzemolo, sale, pepe e quando sia rosolato bagnate con po' di brodo e vino bianco. Servitelo fumante badando di non lasciarlo cuocer di troppo.

73. Costolette all' ungherese

Fate arrossare d' ambo le parti nel burro le costoline di maiale ben stacciate; scolate il burro e sostituitevi un bicchiere d' aceto e lasciate cuocere a fuoco lento. Ritirate le costoline, poi stemperate nella pozione qualche acciuga, un pizzico di farina e un pezzetto di burro fresco; rimettetela sul fuoco e versatela caldissima sulle costoline.

74. Coppetti al sugo

I *coppetti* sono una pasta da vermicellaio fatta a foglia di piccole barchettine. Si fanno cuocere nell' acqua bollente con sale, si sgocciolano bene mediante una mestola bucherata, e si condiscono con sugo di carne e formaggio parmigiano.

75. Uova al Rhum

Cuocete indi tagliate per metà venti uova, disponetene in un piatto una dozzina avvertendo che per conservarle calde porrete il tondo sopra una casseruola contenente acqua bollente; i tuorli degli altri otto uovi li stempererete in una casseruola con un bicchiere di rhum, poco sugo di limone e zucchero in polvere. Versate questa salsa sulle uova.

76. Frittata zuccherata

Sbattete l'albume di sei uova con un cucchiaino di zucchero e la sottile buccia di mezzo limone: aggiungete la soluzione dei tuorli d'uova e mescolate il tutto con un po' di panna e pochissimo sale; cuocete la frittata nel burro, ritiratela, ripiegate la, spolverizzatela di zucchero, passatevi sopra un istante la pala arroventata e servitela calda. Se v'aggrada spruzzatela di rhum.

77. Composto dolce di piccioni

Pigliate di questi, o colombi silvestri quanti ve ne occorrono, o altra carne arrostita, poneteli in una pentola con sale, uva passa, prugne, zucchero, cannella, dall'acqua o brodo, due garofani, lardo grasso, e fate bollire tutto insieme, sempre dimenando questo composto acciò non abbruci, aggiungendovi verso il fine dell'aceto o vino, e quando sia cotto raspatevi sopra della crosta di pane e guarnite il piatto con fette di pane abbrustolito intinte in intingolo.

78. Rape allo zucchero

Tagliate a fette od a pezzi le rape che farete rinvenire

nel burro; quando hanno preso bel colore, spolverizzate di zucchero ed aggiungete un po' di sale; bagnate con un brodo ristrettino, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco moderato.

79. Focaccia di patate

Cuocete e pelate le patate, indi pestatele con burro, stemperate col latte, un po' di acquavite, 2 cucchiaini di zucchero e di limone raschiato. Lasciate freddare e aggiungete tre tuorli d'uova stemperati nel latte, e il bianco sbattuto; mescolate. Cuocete in forno.

80. Focaccia di maroni

Fate cuocere e levate la scorza ad una cinquantina di maroni, schiacciateli in un colatoio; quando tutto è passato aggiungetevi una quarta parte di zucchero in polvere, scorza di limone tagliata ed un bicchiere di buona crema e fate cuocere come il biscotto.

81. Focaccia all' olio

Prendete tanta pasta lievita da far pane, quanta ve ne abbisogna; distendetela uniformemente in una tegghia il fondo della quale avrete prima unto con olio e poi cosperso di sale, pizzicatene le superficie colle dita, spargetevi sopra altro sale, ed olio, e fatela cuocere al forno.

82. Focaccia alla napoletana

Liquefate due ettogrammi di burro con 4 ettogrammi di farina, 4 uova, scorza di limone, 4 ettogrammi di zuc-

chero. Ponetevi la pasta in casseruola spalmata di burro. Cuocete con fuoco sopra e sotto. Inzuccherate.

83. Luccio alla fantesca

Digrassate uno o più lucci, puliteli ed infarinateli, indi fateli cuocere nell'olio bollente.

84. Tinca alle erbe fine

Sboglientatela poi raschiatela e sventratela, indi mettetela in infusione per alcune ore in una marinata d'olio con erbe fine, spezie e sale, fatela cuocere sulla gratella colla sua marinatura, il tutto avvolto nella carta e servitela tanto semplicemente che con salsa bianca preparata.

85. Lesso di storione

Ravvolgete in un pannolino un bel pezzo di storione e mettetelo in una casseruola con acqua, una foglia di lauro, un mazzetto d'erbe, chiodi di garofano, noce moscata e sale, cotto che sia lasciatelo raffreddare entro la cozione, indi scolatelo, mettetelo sul piatto e servitelo con sugo di limone, olio, sale, pepe e prezzemolo trito.

86. Stoccofisso alla marinesca

Pulite sei acciughe salate, privatele della loro lisca, e disfatele con olio caldo in una casseruola; indi unitevi qualche spicchio d'aglio ben trinciato, e lasciate soffriggere per pochi minuti. Aggiungete allora lo stoccofisso bene ammollato e tagliato a pezzi, alcuni pinocchi, sale, pepe, spezie e un poco di vino bianco, e lasciate cuocere lenta-

mente rimestando di quando in quando il tutto con un mestolo.

87. Tonno alla gratella

Immollite nel latte per qualche ora un pezzo di tonno salato. Stillatelo e mettetelo in infusione almeno per due ore con olio, sugo di limone e prezzemolo trito. Ravvolgetelo nel pane grattugiato e cuocetelo lentamente sulla gratella. Servitelo cosperso coll' anzidetta marinatura.

88. Storione alla fraise

Mettete in una casseruola un pezzo di storione con fettoline di vitello e di lardo, un bicchiere di vino bianco magro, mezza cipolla trita, un pizzico di prezzemolo trito, un gambo di sedano tagliuzzato, una foglia di luaro, sale, pepe e brodo a sufficienza. Quando è cotto lo servirete colla cozione stessa ristretta e passate allo straccio.

89. Merluzzo alla palermitana

Lavate e pulite il merluzzo indi mettetelo in una navicella da pesce con acqua e un bicchiere d' aceto, due limoni a fette, qualche foglia di lauro, rosmarino e sale. Lasciate cuocere a fuoco tagliandolo al momento di servire. Guernite il piatto con saliera contenente salsa d' olio e limone.

90. Storioni alla foscari

Mettete in casseruola un pezzo di storione con fettoline di vitello o di lardo, un bicchiere di vino bianco magro,

mezza cipolla trita; un pizzico di prezzemolo trito, un gambo di sedano tagliuzzato, una foglia di lauro, sale, pepe e brodo a sufficienza. Quando è cotto servitelo colla sua cozione ristretta e passate allo staccio.

91. Merluzzo alla genovese

Battete un bel pezzo di merluzzo, tagliatelo a rettangoli indi lasciatelo dissalare in acqua per alcuni giorni. Mezz' ora prima di servirlo mettetelo in casseruola con olio fino, burro, sale se occorre, e pepe, esponetelo al fuoco rivoltandolo più volte. Cotto a dovere servitelo caldissimo.

92. Merluzzo fritto

Dissalate il merluzzo lasciandolo nell' acqua almeno dodici ore, sbogliatelo per togliervi la pelle e le spine; tagliatelo a pezzi i quali ben rasciutti infarinerete e friggerete a fuoco ardente sia con olio sia con burro.

93. Rane fritte alla torinese

Fate marinare delle rane per un' ora in acqua e aceto, prezzemolo, cipollette, intiere uno spicchio d' aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo e basilico; dopo di averle asciugate infarinatele fatele friggere e servite con prezzemolo trito.

94. Frittura di luccio

Tagliate a pezzi un luccio previamente disliscato che metterete a fuoco lento con un bicchiere d' aceto e sale a sufficienza in una casseruola. Quando sia quasi cotto riti-

rate i pezzi che asciugati e di poi avvolti nell' uovo e nel pane grattugiato farete friggere di bel colore con burro.

95. Anguilla alla pescatora

Allestite e tagliate a pezzi un' anguilla, friggetela con burro, poi spolverizzatela con farina; bagnatela con mezzo litro d' acqua e un bicchiere di vino bianco, aggiungete una foglia di lauro, sale, pepe e lasciate sobbollire fino a cottura. Ritirate l' anguille, passate la cozione allo staccio a cui unirete gli ortaggi cotti a parte cioè carote, sedano, fagioli bianchi lasciate bollire ancora per poco.

96. Brancino alla mayonnaise

Si fa cuocere il brancino con acqua e vino bianco, uno o due bicchieri secondo la grossezza del pesce e con sedano carote un po' di cipolla ed erbe aromatiche. Dopo dieci minuti di bollitura lo si ritira un po' dal fuoco e lo si lascia raffreddare; indi si leva e si mette su di un piatto guarnendolo con funghi cavoli fiori ed altre verdure in aceto. Per fare la mayonnaise si usa il seguente metodo. Si prendono due rossi d' uovo, mettendovi un po' di sale, un cucchiaino di mostarda e sbattete bene con un cucchiaino di legno il tutto aggiungendovi a gocce a gocce un bicchierino d' olio d' ulivo e sbattendo sempre. Contemporaneamente non bisogna dimenticarsi di spremervi dentro di tanto in tanto il succo di un limone. Questo mayonnaise si può tanto versarla sopra il brancino quanto il servirla a parte.

97. Carpioni fritti

Sventrate e raschiate i carpioni e ben nettati, fendeteli

dalla parte del dorso, levate i latticini, e stacciate la grossa spina. Aspargete di farina sia il pesce che i latticini, e ponete sì l'uno che gli altri entro un soffritto ben caldo; fate friggere finchè assuma un bel colore, e servite con limone a parte.

98. Aringhe fresche con salsa

Cuocete le aringhe fresche sulla graticola, dopo averle pulite e vuotate. Riscaldete la graticola prima di porvi il pesce; servite con salsa bianca.

99. Merluzzo di Guascogna

Battete per bene il merluzzo, dissalatelo per qualche giorno in acqua fresca; fatelo cuocere per alcuni minuti asciugatelo e disponetelo a pezzi entro una casseruola con olio fino, burro, pepe, aglio. Amalgamate il tutto e cotto che sia servitelo ben caldo.

100. Pasticciata di pesce

Mettete un piccatiglio di pesce entro una tortiera, condite con alcuni garofani ed erbe fine, ponetevi dei piselli, del butirro, un po' di vino, e a misura che vanno cuocendo aggiungetevi delle castagne arrostiti, o delle rape fritte e tagliate a minuti pezzi. Vi potete aggiungere un po' d'intigoli di carpio, raspatevi della noce moscata di sopra, e quando sarà cotta aggiungetevi pane fritto.

101. Crostini di acciughe alla marinara

Tirate le acciughe con un poco di cipolletta capperi, prezzemolo e condite con olio, aceto di dragoncello e sugo

di limone, indi stendete la composizione sopra le fettine di pane abbruciato e servite.

Potrete anche tirare qualche rosso d'uovo e mischiarlo con le acciughe, e se credete aggiungervi un poco di mostarda di senapa i crostini riescono più squisiti.

102. Pesche ripiene

Dividete per metà le pesche levando l'osso e cuocetele per pochi istanti con vino bianco, noce moscata e buccia di limone. Ritiratele e disponetele in una tegghia, indi fate ridurre la cozione, alla quale aggiungerete qualcuna delle pesche cotte e tritate, qualche biscottino od amaretti in polvere, zucchero e poco pane grattugiato. Riempite la cavità delle pesche mettendo su ognuna una mezza mandorla pelata. Cuocetele al forno e servitele fredde.

103. Albicocche alla regina

Dividete per metà le albicocche rompete l'osso levandogli la mandorla, indi gettate le albicocche in acqua bollente e dopo un istante ritiratele e mettetele su un piatto ponendo in ogni mezza albicocca una mezza mandorla pelata; spolverizzate abbondantemente di zucchero il quale si scioglierà coll'umidità del frutto e servitele fredde.

104. Intigoli di castagne

Pelate una cinquantina di grosse castagne e poscia passatele sul fuoco entro una padella da maroni, affine di potervi levare la seconda pelle; mettetele in casseruola con mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiariate di sugo; un poco di brodo e sale. Quando siano cotte e la cozione ben condensata date in tavola.

105. Carlotte di mele

Cuocete delle mele mondate nel vino bianco, burro, zucchero e cedrato candito. Ungete uno stampo spolverato di mollica di pane francese bagnato nel burro, versatevi le mele, copritele con pane e cuocetele al forno.

106. Ciliege alla viennese

Pestate in mortajo delle ciliege coi noccioli mettetele in una casseruola con egual quantità di vino e di acqua, un po' di scorza di limone tritata e della canella. Quando le ciliege sono cotte, passate il tutto allo staccio, aggiungendovi dello zucchero a piacimento. Versate il tutto su fette di pane francese e servite.

107. Soffiatto al cioccolato

Sciogliete al fuoco in mezzo bicchiere d'acqua una piccola tavoletta di cioccolato, che amalgamerete con un ettogramma di zucchero in polvere, un cucchiaino di fecola di patate e cinque tuorli d'uova. Riducete in neve sbattendolo col fuscello gli albumi ed uniteli al composto, che verserete in uno stampo unto di burro e spolverizzato di pane grattugiato. Cuocetelo con fuoco sotto e servitelo spolverizzato di zucchero.

108. Crema di riso

Stemprate fior di riso in latte caldo, con sei tuorla d'uova e zucchero, fate passare allo staccio e cuocere a fuoco dolce. Bevanda eccellente per i convalescenti.

109. Crema al cioccolato

Mescolate sul fuoco un litro di latte, sei torli d' uova e 125 grammi di zucchero, lasciate bollire fino a riduzione d' un quarto; aggiungete 125 grammi di cioccolato raschiato fino e dopo un minuto o due ritiratelo dal fuoco. Servite freddo.

110. Aspic di fragole

Passate allo staccio cinque ettogrammi di fragole non mature ed amalgamatele entro una terrina con 30 grammi di colla sciolta e quasi fredda, quattro ettog. di zucchero sciropato, il sugo di due aranci e di due limoni lavorate il tutto sul ghiaccio indi riponete il composto in uno stampo liscio intonacato di gelatina al maraschino.

111. Aranci al kirsck

Disponete gli aranci tagliati a fette e ben montati su un piatto concavo od in una compostiera che terrete coperta. Sciogliete nella proporzione di un bicchiere di latte bollente, 60 grammi di zucchero bianco e quando sia freddo aggiungete del kirsck in ragione d' un terzo della quantità del latte. Qualche ora prima di servire versate il composto sugli aranci in modo che il succo di questi si mescoli col liquido.

112. Mele alla principessa

Con un imbuto di latta forate le mele per toglierle il torso; pelatele e ponetele in acqua fredda con un poco di

sugo di limone disponetele entro una tegghia, bagnate con acqua e spolverizzate di zucchero e di raschiatura di limone coprite con carta e cuocete con fuoco sotto e sopra. Ritirate le mele ed aggiungete il sciroppo indi servitele sia a freddo che a caldo come meglio vi garba.

113. Gelatina di panna

Prendete un' oncia e mezzo di colla di pesce senza odore, 5 oncie di zucchero vanigliato si mette in una casseruola con tre bicchieri e mezzo d'acqua e si fa sciogliere a fuoco lento aggiungendovi once una e mezzo di rosolio indi si passa per lo staccio e vi si mescolano 2 bicchieri di panna e si lascia saffredare.

114. Mostaccioli sopraffini

Impastate 10 libbre di farina con 12 libbre di zucchero grasso, una noce moscata, mezz' oncia di pepe forte, un' oncia di pepe garofanato, un' oncia di cannella pesta, con acqua quanto basti per formare una pasta maneggevole e quindi lasciate in riposo per 2 o 3 giorni. Indi fate i mostaccioli di quella grandezza che vorrete e fateli cuocere al forno glassandoli con un gelo stangheggiato di cioccolato.

115. Geli e glassè di ogni sorta

Prendete 1 libbra di zucchero in pane, passatelo pel setaccio di velo fino ed unitelo entro ad un tegame con due bianchi d'uovo, dategli l'odore che vorrete e quindi sbattetelo con un cucchiajo finchè la glassa venga bianchissima indi aggiungetevi 8 o 10 gocce di limone e servitene in tutto ciò che vorrete. Si badi che i geli o glassè si dovranno asciuttare al forno perchè levino il lucido.

116. Pan di Spagna comune

Sbattete 8 rossi d'uovo entro un tegame con 4 oncie di fior di farina e 4 once di zucchero fino, dopo circa mezz'ora unitevi gli 8 bianchi sbattuti in fiocca, e versate la pasta entro la cassetta di latta o di carta e fatela cuocere al forno.

117. Favette fine

Prendete una libbra di mandorle pestate ed una libbra di zucchero, passate il tutto per un crivello, indi aggiungetevi 3 once di farina, 2 once di burro e dategli l'odore di canella e limone, e chiari d'uovo quanti bastino per fare una pasta piuttosto soda.

118. Favette ordinarie

Prendete una libbra di mandorle, una libbra di zucchero ed una libbra di fiore, 2 once di burro e dategli l'odore che vi aggrada, e chiari d'ovo a sufficienza per fare una pasta piuttosto dura.

119. Pan pepati sopraffini

Formate una pasta maneggievole con 5 libbre di zucchero e 5 libbre di farina, una libbra e mezzo di scorzetta candida, un quarto d'oncia di pepe forte, mezz'oncia di moce moscata mezzoncia di pepe garofanato pesto, un quarto d'oncia di canella, 2 libbre di mandorle tritate, una libbra di noci, oppure invece delle noci una libbra di pignoli, indi vi si aggiunge acqua a sufficienza, impastato il tutto per bene

si lascia riposare per 48 ore, dopo si formano i pan pepati; si fanno cuocere al forno con giusto calore e vi si dà un glassè o gelo a piacere adornandoli con confetti, foglinate, candidature ecc. Certuni per renderli ancora più buoni aggiungono alla pasta una libra e mezzo di cioccolata squagliata.

120. Ciambelle alla fiorentina

Prendete una libra di zucchero, 4 libbre di farina, mezza libra di strutto, odore di limone e uovi a sufficienza per fare una pasta tenera e ben maneggievole, formatene quindi le ciambelle, indoratele e fatele cuocere a forno al-
legro.

121. Ciambelle al butirro

Fate una pasta giusta con una libra di farina, 4 once di zucchero, 4 once di burro, 2 uovi, e del vino bianco, quindi fate le ciambelle, indoratele e cuocetele a giusto
forno.

122. Ciambelle con olio

Una libra di farina, 10 oncie di zucchero, un' oncia di anici, mezza foglietta d' olio (5 oncie) e vino quanto sia sufficiente per fare una pasta giusta, formate quindi le ciambelle che farete cuocere a giusto forno.

123. Ciambelle lievite

Prendete due libbre di fior di farina, 4 oncie di zucchero, 3 oncie di strutto o butirro, 2 pagnotte di lievito, un' idea di sale, ed acqua tiepida quanto basti per fare una

pasta giusta non tanto dura, fate poscia le ciambelle che farete lievitare in istufa, indoratele e fatele cuocere a giusto forno.

Nella pasta vi potete mettere due o tre uova a piacimento. In giornate di magro invece di strutto o butirro vi si metta mezza foglietta di olio, (cinque oncie)

124. Mostarda fina alla veneziana

Prendete 3 libbre di cotogni, una libra di melasopie, 3 libbre pere o mele, e fate cuocere il tutto con vino e zucchero come una marinellata. Pestate nel mortaio mezza libra di scorzetta d'arancio sciroppato, unite tutto assieme mescolatevi ancora 3 libbre di mosto cotto, mezz'oncia di spezie sopraffine e la mostarda di senape a piacere, a seconda che la vorrete piccante indi conservatela nei vasi in luogo asciutto.

125. Toroncini alla portoghese

Prendete dello zucchero cotto a stretto filo; quindi levatelo dal fuoco e sbattetelo acciò granisca ed unitevi poi delle mandorle pelate ed asciutte, trite, datevi l'odore che vi aggrada mescolandovi un poco di scorzetta candida di arancio o cedro, gettatelo entro la cassetina di carta e quando sarà freddo tagliate i toroncini. Se credete potrete unirvi dei pistacchi, o pignuoli, o noci.

126. Toroncini broulé

Prendete dello zucchero fino e mettetelo in una casseruola e fatelo squagliare senz'acqua sopra un fuoco moderato ed allorchè avrà preso un colore scuro aggiungetevi delle mandorle a discrezione e l'odore che vi piace, fate in

modo che le mandorle arrossiscano ben bene indi leverete il composto dal fuoco, lo stenderete sopra un' ostia e lo coprirete con un'altra, taglierete i toroncini ponendoli ad asciuttare in stufa.

127. Frappe (intriconi)

Prendete una libra di farina e mezz' oncia di burro, due uova e se mettete solamente i rossi ne occorrono tre, mettete i rossi o le uova in una scodella con due cucchiaini da tavola colmi di zucchero raffinato e si sbattano moltissimo poi vi si agginuge un poco di anice e si seguita a sbattere ancora indi si aggiungono alla farina e si impasta mettendovi tanto anice quanto è necessario per formare una pasta non troppo dura e si impasta fintanto che si può indi si tira una pasta sottilissima, si tagliano le frappe e si fanno friggere nello strutto bianco.

128. Maroni (frittura dolce)

Prendete mezza libra di zucchero dolce, una libra di farina, un' oncia di burro e due uova si impasta il tutto e si formano tanti pezzetti di pasta della grossezza di un marone (castagna) e col palmo della mano si arrotondano e poi si fanno scorrere sopra di un paglierino o grattugia come si fa nel formare i gnocchi di minestra, indi si friggono con sveltezza in molto strutto mettendone una ventina circa nella padella, piuttosto meno perchè non brucino. Fritti che siano si pongono in un piatto e si inzuccherano. Vi si può dare l'odore di vaniglia od anche grattugiarvi della corteccia di limone.

129. Pasta frolla per pasticci e pastine

Farina libbre una, zucchero in polvere oncie 4, burro oncie 5 ed acqua quanto basti per impastarla.

130. Chizze di polenta

Si fa la polenta nel brodo o latte si distende sul tagliere all' altezza di un dito si lascia raffreddare poi si tagliano tanti quadretti della larghezza di una mano, si mettono uno sopra l' altro con entro un pezzo di formaggio bianco di vacca o di pecora poi s' indorano, s' impanano e si friggono. Si mettono in un piatto fodero per fodero versandovi sopra un ragù fatto a piacimento mettendovi però quando è ben cotto una buona quantità di formaggio od in caso perchè divenga ben denso vi si può aggiungere un po' di farina e si versa ben caldo sui foderi delle chizze.

131. Fritto dell' Annunciata

Prendete 6 oncie di lievito preparato per impastare il pane, 4 oncie di strutto o burro, 4 oncie di zucchero, due uova intiere, e la farina giusta per impastare il tutto. Si tira una pasta come pel gnocco, alta un dito e si tagliano dei pezzetti lunghi quattro dita circa e larghi uno che friggendoli si alzano e formano tanti cannellini. Vogliono fritti a fuoco vivo aiutando la padella e poi si inzuccherano e si servono.

132. Bodino di castagne

Prendete 60 castagne cotte a lessso unitele a quattro

bicchieri di latte indi si fanno passare per lo staccio e poi vi si uniscono 4 rossi d'uovo, con i chiari si forma la fioca, 4 onces di zucchero, una rapatura di limone, un poco di vaniglia e del rinfresco, indi si impanna lo stampo e si riempie solo per metà perchè cresce moltissimo.

Questa dose vale per 8 persone.

133. Bodino alla bella piemontese

Inzuppate nella panna due ettogrammi di mollica di pane francese che stempererete con due cuccibai di zucchero, quattro mandorle pelate e peste, un po' di raschiatura di buccia d'arancio, e di cedrato a filetti, cinque tuorla d'uova e due albumi sbattuti e ridotti in neve. Versate il composto in uno stampo unto di burro e spolverizzato di pane grattugiato, fate cuocere con fuoco sopra e sotto per circa mezz'ora, rovesciate lo stampo su un piatto su cui avrete sovrapposto un tovagliolo e servite.

134. Pasticcio di vitello

Ponete dei pezzi di vitello in casseruola, con burro, pepe, sale, cipolla, un mazzetto d'erbe legate, ed un bicchier d'acqua. Dopo cotti, coprite i pezzi con una pasta ordinaria da pasticcio, e fate cuocere al forno.

135. Crostata d' amandorle dolci

Si trita una libra d'amandorle dolci, come per fare un crocante (cioè si tagliano in 4 parti). Si fa bollire una libra di zucchero bianco e quando è bollente vi si uniscono le mandorle e poi si versa tutto a raffreddare. Raffreddato che sia si pesta zucchero ed amandorle tutto insieme in

un mortaio, formando così una specie di farina. Si prende allora una soliera, si unge con burro e si copre il fondo con una buona pasta frola, indi vi si versa sopra quella farina ricavata colle mandorle e lo zucchero; e vi si mettono sopra alcune fettine di butirro e si cuoce.

136. Pagnottine pel caffè

Prendete oncie sette e mezzo di farina e 3 di lievito di pane, avvertendo di non prenderlo da un panattiere. Si stempererà il lievito e si impasta colla farina facendo una pasta molle. Si lascia lievitare e quando è giunto al suo punto di fermentazione vi si aggiungono 4 rossi d'uovo e 4 uovi interi, e farina once 9, zucchero in polvere oncie 4, burro oncie 4. indi si lavora ben bene e si sbatte la pasta per un' ora e poi si lascia ancora lievitare e quando si è ben gonfiata si fanno le pagnottine. Si dispongono sopra una lastra di rame leggermente unta di burro, si lasciano lievitare, si indorano, si inzuccherano e si mettono al forno per 7 o 8 minuti di cottura che bastano.

137. Torta di patate

Tagliate a fette 9 once di patate, fatele cuocere e poi passare pel setaccio; prendete un pacco di cioccolata e mezza libra di mandorle dolci e fatele tostare indi pestatele nel mortajo con zucchero e poi mescolate tutto insieme con tre rossi duovo e coi bianchi fate la fioca che ve l'unirete; preparate il vostro stampo con la pasta e versatevi dentro il composto.

138. Torta alla genovese

Mettete nella casseruola un pezzo di burro con funghi,

prezzemolo e cipolle tagliate. Quando sono un poco fritte mettetevi uova, crosta di pane cotta nel vino entro cui avrete fatto cuocere la torta, lasciatela sgocciolare e servitela con salsa.

139. Torta di farina di frumentone

Una libra e mezzo di farina di frumentone fiorata, una libbra di zucchero, una libbra di burro, una rapatura di limone, tre ova intere ed alcuni cucchiaini di conserva di frutta. Si impasta tutto insieme indi si unge lo stampo da torta con del burro e si copre con farina di frumento, e poi si riempie col composto suddetto e si manda al forno.

140. Pasticcio di mandorle

Amalgamate farina, burro e zucchero nella proporzione del peso di tre uova per ogni ingrediente; mischiate pure assieme le tre uova intere, con 90 grammi di mandorle dolci, sbogliantate e pelate; aggiungete della raschiatura di buccia di limone e pestate il tutto nel mortaio per farne una pasta, che stenderete in una tegghia spalmata di burro fresco, fate cuocere lentamente e servite, caldo o freddo, spolverizzato con zucchero.

141. Scarpazzone

Per 6 persone. Prendete tre mazzi d'erbe, mondatele e lavatele indi pestatele e salatele lasciandole a far l'acqua. Fate un soppesto con lardo, prezzemolo, e relative droghe che si mette a soffriggere nella padella, tenendone indietro un poco senza soffriggerlo: poi si prendono le erbe ben sgocciolate e si passano nella padella mescolandole per be-

ne col soffritto poi si versano in una tegghia e vi si aggiunge un ovo e del buon tormaggio mescolando il tutto. Si fa poi la pasta che si stende nella padella da torta, badando di ungere prima la padella con strutto, vi si versano le erbe, si coprono con altra pasta e si mette al forno, quando è a mezza cottura si prende il soppesto che si è tenuto indietro e vi si passa sopra indi si finisce di cuocerlo.

Si serve tagliato a pezzi e caldo.

142. Soufflè col riso

Prendete due onces di riso che farete cuocere; mettete in una casseruola con zucchero, fiori d'arancio e amaretto, quattro torli d'uova ed il bianco di sei sbattuti e fate cuocere al forno e poscia inzuccherate.

143. Patate alla crema

Fate sciogliere in una casseruola un pezzo di burro fresco e fatevi saltellare le patate già cotte e tagliate a quarti; bagnate con panna, aggiungete sale e cannella e dopo qualche minuto di bollizione servite.

144. Gelato di cioccolato

Sciogliete a fuoco lento 4 ettogrammi di cioccolato con 8 bicchieri d'acqua: unitevi ett. due e mezzo di zucchero e lasciate levare il primo bollire.

145. Castagne alla crema

Fate bollire le castagne fino a tanto che la scorza si stacchi, fate cuocere della crema con un pezzo di burro

fresco e mettetevi dentro le castagne con zucchero e cannella a volontà.

146. Salsa per coprire lessso od umido

Prendete 2 rossi d'ova, un poco di noce moscata ed appena un poco di pepe in polvere, un succo di limone e un quarto d'oncia di burro mescolato ad una discreta quantità di brodo d'umido entro una casseruola e a bagno maria si scalda fino a tanto che sia soda in modo che possa scorrere nel versarla sopra l'umido o lessso preparato nel piatto che deve servirsi. Questa salsa è eccellente.

147. Salsa pei fegatelli

Pestate un pugno di acetosa nel mortajo, spremetene il sugo, ponetela in una piccola casseruola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato; fate stringere sopra il fuoco senza bollire, e servite.

148. Salsa di oliva verde

Prendete delle olive, levate loro l'osso senza rompere la polpa, la metà della quale pestatela fina: prendete una casseruola con burro o olio, erbette, maggiorana tritata; fate soffriggere, indi mettetevi le olive pestate con poco sale o spezie: unite che saranno aggiungetevi un bicchiere di latte o di brodo di pesce, e fate bollire: poi mettetevi l'altra metà delle olive intiere; fatele incorporare, ed incorporate ponetevi un poco di colletta e servite.

149. Salsa alla scalogna

Mettete in una piccola casseruola della scalogna trita

con metà di brodo colorito, e metà sugo di manzo o vitello la quantità che vi abbisogna per una salsa; aggiungetevi sale e pepe schiacciato; fate bollire un momento, e servite con sugo di limone.

150. Salsa per il lessso od altro

Si prende un poco di burro, circa due once, si fa sciogliere in una piccola cazzeruola sopra il fuoco quando è sciolto vi si aggiunge un cucchiajo da tavola colmo di farina ed un poco di noce moscata, indi si mescola bene e nel mentre vi si aggiunge un mezzo bicchiere di latte seguitando sempre a mescolare e quando la colla si indurisce vi si aggiunge un altro mezzo bicchiere di latte mescolando sempre sino a tanto che sia divenuta una colla discretamente soda. Invece della noce moscata vi si può mettere del limone o acciughe. Si serve sotto il lessso, patate od altro.

151. Salsa inglese per arrosto

Fate liquefare del burro nel brodo di vitello, aggiungetevi dell' uva di Corinto, dei cornicini tagliati a filetti, due o tre fette di limone, sale, pepe moderatamente, e allorchè sarà tutto marinato a fuoco dolce, servite.

152. Insalata alla francese

Abbiate della lattuga o indivia oppure quell' insalata che vorrete la quale accomoderete nel piatto e poi la guarnirete con filetti di acciughe, di quarti d' uovo sodi e fettine di carne o di polli cotti e rinfreddi, indi ricoprite il tutto con una salsa fatta nel modo seguente. Pestate delle acciughe con un poco di dragoncello, una punta d' aglio,

uno scalogno, sale e rossi d' uovo duri, stemperate il tutto con aceto e poi passatelo pel setaccio, unitevi dell'olio fino ed un poco di mostarda di senapa, sbattete ben bene tutto assieme e versatelo sopra l'insalata.

153. Insalata alla reale

Accomodate propriamente nel piatto che vorrete servire diverse erbe di cui volete far l'insalata come broccoli, cavoli fiori, che prima dovete bianchire con acqua bollente così pure saranno alessate le carote rosse o gialle, le cipollette e raffreddate. Potete aggiungervi frutta in aceto, dei filetti d' acciughe, uova dure tagliate a fettine o in quarti. Fatele un bordo sul piatto con fettine di aranci o limone o crostini di pane fritto, versatevi sopra una salsa come l'insalata al naturale e servitela.

154. Insalata al naturale

Capate bene, e fate cuocere in acqua bollente e sale quell'erba con la quale volete servire l'insalata, come broccoli, cavoli fiori, zucchette, sparagi, fagiolotti od altro. Accomodatela con simetria sul piatto che dovete servire, condite con sale e pepe pesto, e nel momento di mandarla in tavola versatevi sopra una salsa maldive, e remolata fredda, servite subito, mentre i broccoli ed altre erbe sono migliori calde che fredde.

155. Conserva di frutti confettati

Si può servirsi di qualunque frutto confettato; si passano i confetti allo staccio, si fanno dimenare a piccolo fuoco, e ad ogni oncia e mezzo di confetti disseccati fate cuocere a *la grande plume* mezza libbra di zucchero, poi

mettete in esso i confetti disseccati e mescolateli bene in sieme, poscia mettete la conserva nei modelli di carta, e quando sarà fredda tagliatela in tavolette, e serbatela al bisogno.

156. Marenata

Fate bollire le amarasche in acqua, vino e zucchero; aggiungete la sottile buccia d' un limone, un po' di vanella e qualche chiodo di garofano. Mettete sul ghiaccio e a tempo debito servite.

157. Sapore verde alla reale

Siccome ordinariamente le salse si debbono servir calde, così i presenti sapori si hanno a servir freddi. Si pesta nel mortaio prezzemolo, basilico, semi di poponi, capperi, foglie di cedro e cedro candito, zucchero, ed una mollica di pane bagnata in aceto. Sciogliete il tutto con sugo di limone passate per lo staccio e servite.

158. Sapore di cedro

Pestate del cedro candito con zucchero, fiori d' arancio canditi, e foglie di cedro, sciolto il tutto con sugo di limone, poche gocce d' acqua di fiori di cedro, passate ecc.

159. Sapore di prugne

Lavate questo frutto nel vino dopo avergli levato i noccioli, si fanno bollire nella malsavia e miele, con cannella, noce moscata e pepe. Passate come gli altri e servitevene al bisogno.

160. Sapore di carote

Le carote rosse bianchite in vino, si pestano con cannella, noce moscata, pepe in grana, scorza di portogallo e zucchero. Il tutto sciolto con sugo d'agresto ed aceto rosato, fate lentamente bollire per addensarlo e passate come sopra.

161. Sapore alla turca

Abbrostolite delle mandorle dolci, e pestatele con uva passa, un giallo d'uovo, oppure una mollica di pane abbrostolito o bagnata in aceto; il tutto condito con zucchero, drogheria, scioglierete con sugo d'arancio lo farete bollire sino alla cottura, poi lavoratelo come le altre.

162. Sapore alla moda

Pestato del cedro d'aranci canditi, con cannella, muschio, garofano e senape, il tutto stemperato con aceto di malvasia condite cun poco zucchero, e passate al solito.

163. Sapore di mandorle dolci

Bianchite le mandorle che pesterete con zucchero, fiori di arancio candito, una mollica di pane nell'acqua arancio il tutto sciolto con sugo di limone, quindi passatelo come gli altri.

164. Sapore di uva passa

Si pesta uva passa che prima avrete lavata con vino moscato, con anici, noce moscata, ed il tutto sciolto collo stesso vino moscato o sugo di limone; tirato ad una certa densità lo servirete come gli altri.

165. Sapore di erbe odorose

Si pestano basilico, anici, maggiorana, timo e con essi anche pistacchi, una mollica di pane, dello zucchero, drogheria, ed il tutto sciolto in sugo di arancio si passa per lo staccio e si serve.

166. Sapore di mirto

Le bacche di mirto pestate si fanno bollire nella malvasia che passerete per lo staccio, e le farete bollire di nuovo con zucchero, pomi tritolati, drogheria, e allorchè sia il tutto addensato e raffreddato si passa per lo staccio e si serve.

167. Sapore di granati

Bollito che abbia il sugo di questo frutto con zucchero, fiori d'arancio canditi, foglie di cedro, sciolto il tutto in sugo di limone, poche gocce di cedro si passa come gli altri, e si serve.

168. Sapore di acciughe

Si pestano, queste con pignoli, capperi, erbe aromatiche, zucchero, mostaccini, drogheria, il tutto sciolto in aceto rosato ed acqua odorosa, e si servono come sopra.

169. Sapore di anici

Si fa bollire il sugo d'agresto con anici pesti scorza d'aranci, stecchi di canella e zucchero, e allorchè sia bene addensato si passa come le altre.

170. Sapore di moscadella

Si nettano le pere si fanno cuocere e disfatte nel vino moscato con zucchero chiarificato, poi si passano allo staccio, e si servono come sopra.

171. Sapore di fragole

Lavate con vino bianco le fragole che farete cuocere con zucchero chiarificato, sugo di limone, acqua di canella ed ambra, si voltano mentre cuociono, e si passa come le altre.

172. Sapore di limoni

Si mescola il sugo di limone con zucchero chiarificato, acqua di canella; scorza di limone candito, e rapato, fate bollire il tutto, e quando sarà addensato servitelo.

173. Sapore di finocchio

Prendete dei semi di finocchio che farete bollire in vino moscadello, cedro candito, stecchi di canella, zucchero e passate ecc.

174. Sapore di pistacci

Si prendono dei pistacchi bianchiti e si pestano con foglie di prezzemolo, cedro candito, zucchero canella, e sciolto il tutto con sugo d'agresto si passa al solito.

175. Marenata (bevanda)

Si levano i semi dalle marene, quindi si spremono e

con le pelli si mettono in un tegame mescolandovi un quarto di semi pesti nel mortaio, si lascia fermentare il mosto 24 o 36 ore ed appena se ne conosce la fermentazione si torchiano. Bisogna aver riguardo di non lasciarle troppo in fermentazione perchè inacidirebbero. Il succo che se ne ricava va pesato e ad ogni libbra di succo vi si unisce 4 once di zucchero bianco il quale si lascia sciogliere naturalmente, solo avendo cura di mescolarla 4 o 5 volte al giorno per due o tre giorni. Per rendere poi la marenata un poco acida vi si unisce mezz' oncia di acido citrico per ogni peso di succo di marene. Questo acido va sciolto in piccolissima quantità d'acqua o succo di marene tiepido. Quando lo zucchero sarà sciolto si filtra e poi si imbottiglia in bottiglie ben robuste avendo cura di legare i turaccioli.

Tre pesi di marene rendono un peso e mezzo di succo torchiato e se ne ricavano circa 30 mezze bottiglie.

176. Altro modo di fare la marenata

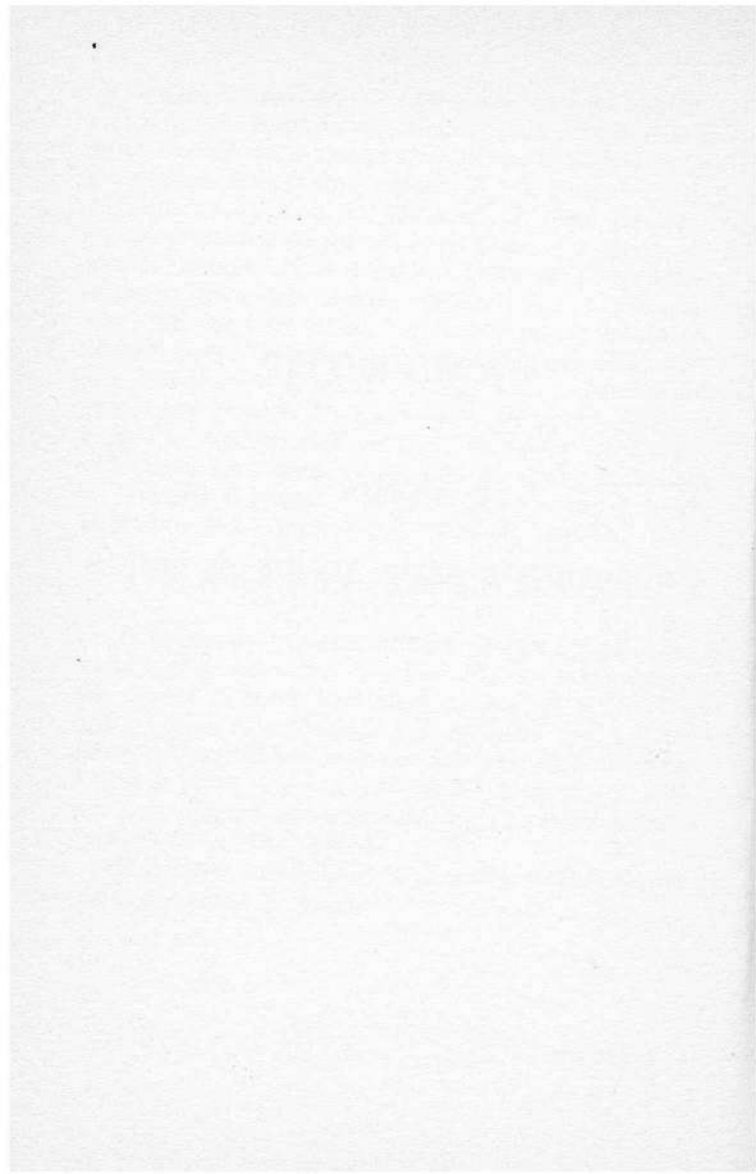
Si spremono le marene in un recipiente levando i semi ad una quarta parte i quali si pestano e si aggiungono alle marene. Si lascia fermentare 24 ore poi si torchia, indi si pesa il succo ricavato e si fa bollire fino a tanto che fa schiuma ed appena levato dal fuoco vi si uniscono 4 once di zucchero per ogni libbra del mosto pesato, e ad ogni peso si unirà un' oncia acido tartarico e ben raffreddato che sia si imbottiglierà.

Con questo metodo riesce squisita ed è meno facile che fermenti e spezzi le bottiglie.

PARTE III.^a

Ricette

per comporre varie qualità di liquori



1. Alcoolato di caffè

Caffè di levante torrefatto e polverizzato .	gram.	300
Alcool a gradi 33	"	1800

Si distilla a bagno maria.

Si mesce a piacimento al sciroppo semplice per costituire il rosolio di caffè

2. Alcoolato di rose

Petali di rose pallide	gram.	1200
Alcool a gradi 33	Chilog.	4
Acqua di rose doppia	"	2

Si passa alla distillazione per ottenere 4 Chilogrammi di prodotto.

3. Alcoolato d'anisi volgarmente detto misrà

Alcool a gradi 20	Chilog.	5
Semi d'anisi volgari	gram.	1500
Anisi stellati	"	150
Coriandoli	"	150

Contusi i semi si opera la digestione a lieve calore per ore 24 poscia si passa alla distillazione.

È una bevanda comunissima presso tutti gli acquavitai. Si beve quest'alcoolato solo o mesciuto coll'acqua nella stagione estiva, i Veneziani l'usano molto e lo bevono coll'acqua zuccherata denominata la bibita *punch* alla barcajola.

4. Alcoolato poliaromatico composto (Acqua di Colonia)

Alcool di vino a buon gusto a gradi 49 .	litri	8
Essenza di portogallo	gram.	35
» di bergamotta	»	40
» di cedro vero. . . .	»	25
» di neroli di prima qualità . .	»	20
» di ditamo	»	5
» di ginepro	»	6
» di rosmerino	»	15
Acqua di rose satura	»	50
» di gelsomino	»	100
» di fiori d'arancio doppio . .	»	80

Si mesce bene il tutto e si agita. Si lascia in riposo per sei giorni, e dopo si passa a doppio filtro di carta. È bene conservare quest'alcoolato in luogo temperato, col tempo si fa migliore. Se si distilla riescirà il prodotto più perfetto per la soavità del suo odore. Deve marcare da 34 a 36 gradi.

Questo metodo somministra un' acqua di colonia che eguaglia quelle delle fabbriche di Colonia.

5. Ratafia per digestione

Regole da osservarsi nella preparazione di questi liquori.

1° Le digestioni si fanno in vasi di vetro, che si chiudono dopo avervi introdotte le sostanze.

2.° Si deve impiegare alcool di bel colore tratto dai vasi e di buon gusto e di 33 gradi all' oreometro di *Baumè*. Si faccia attenzione che non sia di quello tratto dai grani e dalle fecole e che non contenga prodotti pirogeni.

3.° È importante fare una buona scelta delle droghe, dei frutti, e dei fiori che devono entrare nelle mistioni, che siano aromatiche, e cariche d' essenza, i semi che siano il più che sia possibile secchi, i frutti maturi, ma non di troppo, i frutti molto odorosi, colti a tempo sereno; e poco dopo il levar del sole. I corpi anzidetti si devono contundere od incidere secondo il loro particolare modo di essere. Convieni osservare che niun corpo abbia contratto odore di muffa, perchè quando qualche disagiata odore sussista, riesce impossibile il rimediarvi.

4.° Il tempo della digestione sia non meno di 12 ore. Le varie digestioni si possono operare nelle fiale da speciale, coprendole con un pezzo di vescica, che si assicura con filo. La digestione si opera colla temperatura di 50 gradi termometro R.

5.° Per la fabbricazione di questi liquori bisogna avere molti filtri d' un tempo uno diverso dall' altro, secondo la densità dei liquori. Si deve avere tre sorta di feltri di flanelle e di cotone nostrano. Si fanno dei sacchi di forma piramide e si assicurano all' orlo del feltro.

6.° Se al primo passaggio del liquore non si presenta limpido si versa di nuovo, e così via di seguito fin che sia limpido e se il feltro si ostruisce si cambia.

Formola generale di preparazione

Alcool di vino di gradi 38 . . . gram. 600
 Droghe richiesta da ciascuna specie (vedi formole speciali)
 Si fa digestione per 12 ore.

A parte si sciolgono zucchero pilè . . . gram. 1100

Acqua comune gram. 1100

Si mescolano i due liquidi, si agita ben bene il miscuglio, si lascia in riposo per qualche ora, dopo si filtra nel modo eccennato.

Formole speciali

6. Ratafià di canella e noce moscada composto

Macis	gram.	2
Noce moscada	"	2
Canella caibam	"	2
Chiodi di garofano	"	1
Acqua di mandorle amare	"	50
Color giallo	"	5

7. Ratafià di vaniglia

Vaniglia sopraffina	gram.	3
Semi di caleandri	"	1

8. Ratafià di vaniglia composto

Macis	gram.	3
Vaniglia	"	4
Semi di caleandri	"	1
Colore rosso	centig.	5

9. Ratafià di vaniglia semplice

Vaniglia sopraffina	gram.	6
Acqua fiori d'arancio	"	50

10. Ratafià di canella e noce moscada

Noci moscade belle	gram.	6
Canella Caylon	"	3
Garofani	"	2

11. Ratafià stomatico

Mirra in lagrime.	gram.	3
Aloè soccotrino	"	2
Canella Caylon	"	2
Colore giallo	centig.	5

12. Ratafià alchermes

Vaniglia	gram.	8
Canella Caylon	"	4
Noci moscade	"	1
Acqua di fiori d' arancio	"	15
Garoni	centig.	50
Colore rosso.	"	1

13. Ratafià di caffè

Caffè stomatico torrefatto e contuso	gram.	75
--	-------	----

14. Ratafià di cacao

Cacao Coracca torrefatto o mondato.	gram.	6
Canella Caylon	"	2
Vaniglia soppraffina	"	1

15. Ratafià di cortecce d' arancio

Flavedine d' arancio bene incise	gram.	50
Canella Caylon	"	3
Macis	"	1

16. Ratafià di noci

Noci recentemente raccolte ed in cui non siasi fermata la drupa	n.º	12
Canella.	gram.	3
Macis	"	1

17. Ratafià italiano

Flavedine d' arancio	gram.	25
Semi di caleandri.	"	6
Canella Caylon	"	2
Legno di sasso frasso raschiato	"	2
Colore rosso.	"	1

18. Ratafià di frutti di marene

Succo di marene ben mature	gram.	600
Acqua comune	"	600
Zucchero polverizzato	"	1200
Alcool a gradi 36	"	700

Si mesce il succo di marene all' acqua, si scioglie lo zucchero a freddo quindi si incorpora all' alcool e si filtra, nello stesso modo si prepara il ratafià di lamponi, di fragole e si rende il colore del liquore un po' più rosso aggiungendovi del rosso.

19. Ratafià di punch

Rhum giammaico vero	gram.	75
Sugo di limone	"	25
Alcool a gradi 38	"	600
Zucchero pilè	"	1100
Acqua comune	"	1100

Si mesce il tutto in una bottiglia si agita ben bene il miscuglio e poi si filtra.

20. Ratafià per distillazione

Coi metodi suesposti si hanno i liquori da tavola, ratafià o rosoli, in breve tempo, con facilità ed economia e di buona qualità. Se invece della digestione delle materie nell'alcool nel quale caso restano colorite si vogliono limpide come l'acqua, non si ha che ad aggiungere alle suindicate dosi d'alcool una eguale quantità d'acqua pura ed aumentare la metà delle proporzioni delle dosi indicate, e distillare il miscuglio al bagno maria fino all'ottenimento dell'alcool impiegato omettendone i colori vari che si indicano. La soluzione dello zucchero pilè deve effettuarsi a freddo.

*Formola del liquore più ricercato dal popolo
detto absyte (come si fabbrica)*

21. Assenzio (absyte)

Alcool a 22 gradi	litri	18
Sommità d'assenzio maggiore	gram.	250
del piccolo assenzio	"	125
Radice angelica	"	200

Radice di Calamo aromatico	gram.	200
Semi di anisi stellati	"	100
Foglie del ditamo eretico	"	50
Origano volgare	"	100

Si fanno cuocere tutte queste sostanze per otto giorni nell'alcool, si distilla il miscuglio al bagno maria e si sottraggono 16 litri di prodotto, a cui si mescolano 15 grammi d'olio d'anici, si agita ben bene perchè il miscuglio assuma un perfetto assorbimento affinchè l'olio essenziale si svolga bene e l'alcool è preparato.

22. Ratafià per mistione

Formola generale di preparazione

Acqua comune	gram.	600
Zucchero bianco polverizzato	"	600
Alcool a gradi 36	"	375

Si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua e l'essenza si divide nell'alcool si mesce il miscuglio e si passa al filtro.

23. Ratafià di canella

Essenza di canella	gram.	1
------------------------------	-------	---

24. Ratafia di portogallo

Essenza di portogallo	centig.	12
---------------------------------	---------	----

25. Ratafià di persico

Olio artificiale di mandorle amare od assenza di mirbane	gram.	2
--	-------	---

26. Ratafià di vaniglia

Alcool di vaniglia	gram.	50
------------------------------	-------	----

27. Ratafià di gelsomino

Alcool di fiori di gelsomino	gram.	50
--	-------	----

28. Ratafià aniciato

Essenza d'anisi pura	gram.	1
--------------------------------	-------	---

29. Ratafià della cernaia

Essenza di canella	gram.	172
Alcool di vaniglia		55
Essenza garofani	gocce	4

30. Ratafià di caffè

Alcoolato di caffè saturato	gram.	75
---------------------------------------	-------	----

31. Ratafià di menta

Essenza di menta	gram.	1
Macis	"	1

32. Ratafià di rose

Essenza di rose	centig.	50
---------------------------	---------	----

33. Colorazione dei liquori

Per confezionare i colori bisogna impiegare zucchero

raffinato e puro poichè adoperando lo zucchero chiarificato e ridotto a sciroppo da un aspetto non troppo soddisfacente all'occhio.

34. Rosso

Cocciniglia morellina	gram.	6
Solfato bialominico potassico (allume)	"	1
Acqua comune	"	200

Si riduce la cocciniglia e l'allume in polvere finissima si fa bollire nell'acqua e vi si sovraffonde. Si può fare più o meno rosso mettendovi più o meno acqua o cocciniglia.

35. Violetto

Si mesce una parte di bleu in liquore con due di rosso preparato come sopra.

36. Cremisi

Questo si ha col tornasole diluendolo con più o meno acqua, ma occorre aggiungervi un poco di allume per rendere il colore stabile.

37. Verde

Si scioglie una parte di cureuma con due di olivi in liquore con un poco di allume.

38. Giallo

Si prende dello zafferano che si fa macerare nell'alcool, in maggiore o minore quantità a seconda che si vuole un

giallo chiaro oppure intenso, si può ancora giovare della radice di curcuma.

39. Bleu

Endaco bengala in polvere finissima . . .	gram.	6
Acido solforico moroidrato puro a gradi 66 . . .	"	50

Si mescola in bottiglia di vetro la soluzione e si agevola collocando il recipiente ad un dolce calore, dopo vi si aggiungono 150 grammi di acqua pura.

40. Vino di frontignano

Vino rosso nuovo	litri	25
" bianco "	"	25
Alcool a gradi 22	"	5

41. Vino Champagne spumeggiante

Vino bianco scelto	litri	4
Zucchero bianco	gram.	30
Acido tartarico	"	6
Bicarbonato di soda	"	6

Scelto lo Zucchero e l'acido tartarico nel vino, si aggiunge con sveltezza il carbonato di soda e si chiude tosto la bottiglia onde non lasciare sfuggire l'acido carbonico, che ha immediata produzione. (Capsule di gomma pel carbonato).

42. Vino di modena

Vino bianco	litri	10
Zucchero bianco	gram.	50
Miele vergine	"	50

Alcool di vino a gradi 36	decalitri	6
Fiori di luppulo secchi	pugilli	2

Si lascia ogni cosa per 8 giorni in infusione, dopo si filtra e si pone nelle bottiglie.

43. Alchermes liquido

ad uso della farmacia di Santa Maria Novella di Firenze

Si prende mezz' oncia (grammi 15) di Vaniglia fina tagliata in pezzetti finissimi e poi pestati insieme ad un poco di zucchero per facilitare la polverizzazione che è molto difficile. Si fonde separatamente dalle altre sostanze che si dirà in appresso in Chilog. 1.440 di spirito di vino a gradi 32 e si lascia almeno 20 giorni in infusione, agitandola però ogni giorno almeno due volte. Nel tempo stesso si mette in infusione una mezz' oncia (grammi 14) di canella regina polverizzata, un mezzo ottavo (grammi 3) di garofani pure polvegizzati e, due ottavi (grammi 6) di caleandri ammacati in grammi 662 di spirito di vino fino, pel tempo stesso dell'infuso di Vaniglia ed agitando egualmente due volte al giorno la bottiglia. Dopo i 20 giorni si filtrano le infusioni per carta e si uniscono in un sol recipiente ben chiuso. Intanto si riduce in sciroppo Chig. 4 225 di Zucchero bianco e si riduce mediante cottura alla densità conveniente, allora vi si getta mezz oncia di Cocciniglia morellina con un poco d'allume, dopo pochi minuti si passa il sciroppo per panno di lana e che si può passare anche una seconda volta, perchè sia chiarissimo, raffreddato che sia il sciroppo si unisce alle infusioni spiritose, aggiungendovi grammi 448 d'acqua distillata di Rose, badando che abbia grato odore, si conserva per qualche giorno in recipiente grande, per poterlo agitare onde bene s'incorpori. Se il liquore fosse troppo denso o troppo spiritoso, vi si unisce un poco d'acqua.

Dal capo morto delle due infusioni si può trarne profitto infondendole di nuovo in spirito di vino aggiungendovi Caleandri e Canella regina o Menta peperita o Arancio e così fare un altro rosolio che si darà il nome dell'aroma che più si sente e vi primeggia.

44. Acqua odorosa di miele

della fabbrica dei Frati di S. Maria Novella di Firenze

Prendere spirito di vino di buona qualità	gram.	325
Acqua comune	"	8

si unisca allo spirito di vino entro cui s'infonde le seguenti sostanze :

Caleadri pestati	gram.	8
Scorza d'arancio non verde pestata	"	5
Ireos pestato	"	6
Belzuino polverizzato	"	2
Essenza di timo	goccioline	24

per 10 giorni si lascia in infusione agitando il liquido per tre o quattro volte al giorno dopo si filtra per carta e poi si richiude nelle bottiglie.

45. Spirito triacale

Alcool a gradi 36	Chig.	8
Triaca veneta	grami	150
Corteccia di cedro recente	"	8
Assenzio e Centauro, di ciascuno	"	25
Ruta fresca	"	10
Acqua di tutto cedro	Chig.	1,300

Si pone in alambicco in macerazione per ore 26, sciogliendo la triaca nell'acqua di tutto cedro, indi si distilla per ricavarne tutto lo spirito, ossia Chig. 8.

Aggiungendo dell' acqua nell' alambico che si adoperò per lo spirito si otterrà distillando, acqua triacale semplice.

Si compone la così detta acqua triacale o spirito triacale con spirito triacale gram. 300
 Zucchero in polvere » 210
 Acqua di tutto cedro » 430
 si scioglie o si filtra.

46. Ricetta per preparare 50 litri di Vermouth

Sommità di Assenzio romano	encie	4
Corteccie di frutti d' arancio	»	2
Salvia selarea	»	2
Radice di Calamo aromatico	»	3
Radice d' iride fiorentina	»	1
Coriandoli	»	3
Canella regina	dramma	2
Chiodi di garofani	»	1
Noci Moscate	N.º	2

Prendete queste droghe soppestatele e tritatele per bene indi mettetele in un sacchetto il quale introdurrete pel foro del cocchiume entro la botticella contenente il vino. Vi si può aggiungere nel sacchetto qualche pietruzza ben pulita per obbligarlo a stare immerso entro al vino ove deve rimanere appeso ad una cordicella fino a che il vino non sia abbastanza aromatizzato.



PARTE IV.^a

Ricette

relative alla conservazione dei cibi
ed altro.



1. Per conservare la selvaggina

Accade talvolta di ricevere in dono o di ammazzare qualche capo di selvaggina che non si vorrebbe cuocere se non alquanti giorni dopo; se temete che quel tempo possa deteriorarla, ciò che è facile nella stagione calda, seppellitela in un mucchio di biada o di segale, in modo che ne sia intieramente coperta. La toglierete di lì fresca come se fosse appena uccisa.

2. Per conservare le altri carni

Se si tratta di volatili conviene anzi tutto levar loro le interiora; tanto essi, come qualsiasi altra carne, si lava accuratamente e si asciuga sospendendola poi avvolta in un canevaccio, sia in una dispensa molto fresca sia in una cantina.

Si può anche riporla in un paniere che si cala entro il pozzo, in modo per altro che non tocchi la superficie dell'acqua.

3. Per conservare il pesce

Si può operare come per la carne N. 2, con questa

sola differenza che il pesce dev'essere sventrato ed asciugato ma non lavato, prima di riporlo.

4. Altro modo di conservare il pesce

Fategli dare un bollo in acqua un po' salata e in tale quantità che lo ricopra interamente. Lasciatelo raffreddare in questa stessa acqua, e senza altra preparazione esso si conserverà per tre giorni nell'inverno a 24 ore nell'estate. Quando occorra farlo durare di più, rimettetelo sul fuoco con la medesima acqua e portatelo di nuovo all'ebollizione.

Servitevi di un recipiente di terra e non di metallo.

5. Modo di conservare il brodo

Quando temete che il brodo stia per inacidire, ponetelo sul fuoco e quando comincia a bollire, gettatevi dentro un carbone acceso.

6. Conservazione del lardo

Mettete tre o quattro lardi in una cassa di legno bene avviluppati ad uno ad uno entro un fieno asciutto.

7. Maniera di conservare il burro

Dopo avere accuratamente lavato il burro, lo si stende in strati sottili sopra una tavola ben pulita, e ci si sparge sopra del sale polverizzato e ben secco, nella proporzione di 30 grammi per ogni mezzo chilogramma di burro. Si incorpora bene il tutto con uno spianatoio di legno.

8. Per togliere al burro il rancido

Sbattetelo e rimaneggiatelo in acqua che contenga da 20 a 30 gocce di cloruro di calce; lasciatelo riposare due ore, indi lavatelo e rimaneggiatelo di nuovo a più riprese in acqua pura.

9. Burro fuso

Si ponga il burro in un recipiente di rame a fuoco lento, levate a mano a mano la schiuma che sale alla superficie, ed aumentate il fuoco rimescolando continuamente il liquido perchè non si attacchi al fondo. Continuate così finchè il liquido sia trasparente e non faccia più schiuma salatelo e lasciatelo raffreddare a metà, indi decantatelo in un vaso di terra.

10. Burro fuso al bagno-maria

Questo secondo processo conserva al burro le sue migliori qualità. Servitevi di un vaso di vetro, che collocherete sopra un piccolo tripiede di legno entro un paioto pieno d'acqua, che farete lentamente bollire. Operate come al N. precedente, decantate e conservate in luogo fresco.

11. Conservazione del latte

Riempite con latte fresco una bottiglia e tuffatela nell'acqua sino al collo lasciando bollir l'acqua un quarto di ora. Quando togliete la bottiglia dall'acqua turatela immediatamente con cera lacca.

12. Ricetta per conservare le ova nella calce

Si prende la proporzione di un peso d'acqua e una libra di calce bianca si mette l'acqua entro un vaso o recipiente qualunque e poi vi si mette la calce si mescola ben bene fino che sia ben sciolta tutta la calce e poi si lascia lì un paio di giorni in fusione senza più muoverla, intanto che diventi ben chiarificata e poi si passa in un altro vaso e badando che non ci vada il torbido della calce.

Allora si prendono le ova si mettono entro i vasi o recipienti qualunque e badare che non siano rotte e che siano fresche appena tolte dalla gallina o al più che non sia più di cinque o sei giorni che siano stati fatti e poi allora si riempie il vaso di quell'acqua di calce e si lasciano lì anche un anno e mezzo e di quando in quanto si vadano a visitare; che se l'acqua è calata aggiungetene dell'altra sì che stiano sempre tre dita sotto l'acqua. Nell'aggiungere l'acqua di calce sarà bene adoperare un imbuto per non rompere lo strato formato della calce.

13. Altra maniera di conservare le ova

Spalmate le ova con uno strato consistente di gomma arabica, e quando questa è asciutta, mettetele in una cassa ricoprendola di carbone polverizzato.

14. Conservazione e chiarificazione dei grassi

Tutti i grassi provenienti dagli arrostiti o dai sughi si possono conservare quando sieno bene chiarificati.

Metteteli in casseruola sopra un fuoco ardente, e quando ribollono metteteli su fuoco dolce, gettandovi al tempo stesso un pezzo di pane bagnato. Quando il pane frigge, togliete la casseruola dal fuoco, e passate il grasso per un tovagliolo.

15. Per togliere il rancido al grasso

Fate fondere il grasso nell'acqua bollente, nella quale metterete un sacchettino contenente polvere di carbone. Lasciatelo bollire, indi togliete il sacchetto, e lasciate raffreddare il grasso.

16. Conservazione di diverse sostanze mediante il bagno-maria

I sciroppi, le conserve, ecc. ecc., che si vogliono conservare mediante la cottura a bagno-maria, debbono essere poste in bottiglie di buona qualità dal collo un po' largo e turate con tappi di sughero scelti. Convien servirsi per l'ebolizione di un caldaio piuttosto grande sul fondo della quale si stende uno strato di paglia, e sul quale si collocano le bottiglie avvolte di paglia o di cenci perchè non si urtino. Empite poi il caldaio d'acqua fredda in modo che le bottiglie sieno coperte per parecchi centimetri d'altezza. Fate scaldare lentamente fino all'ebolizione, indi lasciate raffreddare completamente il tutto prima di muovere le bottiglie.

17. Conservazione dei piselli

Prendete piselli freschissimi, fateli cuocere per tre quarti d'ora in acqua leggermente salata, scoggiolateli e fateli raffreddare sopra un tovagliolo, indi metteteli in

bottiglie, che riempirete con l'acqua che ha servito alla loro cottura. Aggiungete due grammi di bicarbonato di soda per bottiglia, turate e fate cuocere due ore a bagno-maria.

18. Conservazione dei fagioletti verdi

Trattateli come i piselli, ma non li fate cuocere che a metà.

19. Conservazione degli asparagi

Ripulite gli asparagi, tagliateli tutti della stessa lunghezza fateli imbianchire cinque minuti in acqua salata, sgocciolateli, passateli nell'acqua fredda e poneteli ritti in un recipiente che riempirete d'acqua salata. Cuocete a bagno-maria.

20. Pomodoro

Sceglieteli molto maturi e ben rossi, togliete il calice e metteteli a cuocere sopra un fuoco lento, rimestando. Versateli poi in un pannolino od in un paniere, e lasciateli sgocciolare sino al domani. Passateli allo staccio, e mettete la polpa in bottiglie, facendo cuocere 15 minuti a bagno-maria.

21. Tartuffi

Metteteli nell'acqua e ripuliteli dalla terra con una spazzola. Metteteli in una casseruola con acqua e sale, e fateli cuocere finchè si rammolliscano alquanto. Lasciateli raffreddare, metteteli in bottiglia e fate cuocere a bagno-maria, da mezz'ora ad un'ora secondo la grossezza.

22. Legumi essiccati

Stendete i legumi sopra stuoje, o meglio ancora sopra graticci, in strati sottili, ed introduceteli così in un forno a 60 gradi. È importante che l'essiccamento sia fatto sopra legumi freschissimi. Si conservano i legumi secchi entro vasi di terra o scatole, od anche in sacchi di tela o di carta, ma sempre in luogo molto asciutto.

È necessario prima di servirsene lavarli prima in acqua fredda, indi lasciarli immolare in acqua tiepida almeno due ore.

23. Conservazione dei frutti

Scegliete frutti senza difetti; e se si tratta di uva, toglietene tutti i grani intaccati. In una scatola guernita internamente di carta, mettete uno strato di due o tre centimetri di arena ben asciutta, e se occorre passata al forno. Collocateci sopra uno strato di frutti, in modo che non si tocchino fra loro, indi con uno staccio fateci cader sopra nuovo strato d'arena che li ricopra per l'altezza di due centimetri. Mettete un altro strato di frutti, ed un nuovo strato d'arena, seguitando così fino che la scatola sia piena, badando che l'ultimo strato d'arena abbia uno spessore doppio degli altri. Conservate la scatola in luogo asciutto.

24. Uva

Scegliete la qualità d'uva ad acini più rari e coglieteli qualche giorno prima della loro perfetta maturanza. Toglietene gli acini guasti e lasciate che il tutto si asciughi. Stendete in una scatola uno strato di crusca, alto almeno

cinque centimetri, e collocatevi sopra i grappoli, alternando gli strati d'uva e quelli di crusca come si è detto al N. precedente.

25. Aranci e limoni

Avviluppate ciascun frutto in carta fine, indi riponeteli in un recipiente di terra, fra strati di arena alti almeno sei centimetri.

26. Noci secche

Si può rendere alle noci la loro freschezza scavando in terra un buco della profondità di 50 centimetri, e ponendovi sul fondo le noci avviluppate in un pannolino. Toglietele 24 ore dopo e le troverete quasi altrettanto buone come le noci fresche.

27. Pesche

Scegliete le più belle, empitene dei vasi di vetro versandoci sopra sciroppo di zucchero a 26 gradi, e fate bollire tre minuti a bagno-maria.

28. Albicocche

Tagliatele in due e togliete le mandorle per pestarle e mondarle; mettetele in bottiglie insieme con le mandorle, riempite con sciroppo a 26 gradi e fate bollire 3 minuti.

29. Prugne

Prendete prugne regine claudie, pungetele con un ago

fino al nocciolo o tagliatene il picciuolo a 5 millimetri dal frutto. Accomodatele nei vasi con sciroppo a 26 gradi; quattro minuti d'ebollizione.

30. Ciliege

Sceglietele sane e non troppo mature, tagliate il picciuolo a 5 millimetri dal frutto. Sciroppo a 28 gradi e tre minuti d'ebollizione.

31. Pere

Fatele imbianchire; sgocciolatele, fatele raffreddare e levate loro la pelle. Sciroppo a 32 gradi, 8 minuti d'ebollizione.

32. Conservazione degli erbaggi

Le radici, come carote, navoni, ecc. ecc., si conservano bene in una cantina, od in un granaio seppellite nell'arena fino al colletto. Si accomodano obbliquamente, cioè in strati inclinati, in modo che non si tocchino fra loro. Prima di seppellirli devono essere bene asciutti, e le foglie devono essere tagliate a tre o quattro centimetri.

33. Cavoli

Si dispongono per terra in un granaio in modo che le radici di una fila tocchino alle foglie dell'altra. Ci si getti sopra un po' di terra, e se minaccia di gelare si ricoprono con paglia. Si può anche appenderli al soffitto in un locale oves'è certi che non gela.

34. Cavoli fiori

Mondateli togliendo tutte le foglie, e tagliateli in fette dello spessore di un dito. Metteteli in acqua bollente con un pugno di sale, e fate loro dare un bollo. Dopo averli sgocciolati, metteteli al sole sopra graticci, e due giorni dopo in un forno tiepido. Conservateli in sacchi di carta.

35. Fagioletti

Togliete loro l'estremità, gettateli in acqua bollente per dieci minuti, quindi in acqua fredda. Metteteli in vasi di terra con salamoja.

36. Salamoja

Si fa una buona salamoja con due terzi d'acqua, un terzo d'aceto e 300 grammi di sale, per ogni litro di liquido. La si fa scaldare fino che il sale sia sciolto, indi si lascia raffreddare prima di servirsene.

Si noti che tutti gli erbaggi conservati in salamoja devono essere lasciati qualche tempo in acqua tiepida prima di servirsene. Vogliono inoltre essere cotti in molta acqua.

37. Patate

Le patate si conservano bene in un barile in mezzo a strati di arena, oppure stese sul pavimento di un granaio in modo che lo strato non abbia maggior spessore di 10 centimetri. Si lascino aperte le finestre, fuorchè quando piove o gela. Esposte così all'aria ed alla luce le patate non germinano, e all'interno la fecola conserva tutte le sue proprietà.

38. Chiarificazione dei vini rossi

Quattro chiare d'ovo bastano per chiarificare 250 litri di vino. Si comincia dal togliere due o tre bottiglie di vino dalla botte, indi si sbattono le chiare d'ovo con una mezza bottiglia di quel vino. Si versa il tutto nella botte e si agita fortemente con un bastoncino, indi si dà la piena con il resto del vino levato. Otto giorni dopo si può mettere in bottiglie.

39. Chiarificazione dei vini bianchi

Si adopera il medesimo sistema che per i vini rossi, salvo che invece di chiaro d'ovo, si adopera colla di pesce sciolta nel vino bianco.

40. Ghiacciaia portatile economica

Ecco il modo di fabbricarsi una piccola ghiacciaia domestica in qualsiasi luogo ci si trovi.

Basta avere due vecchie botti e del carbone. Disponete sul fondo della botte più grande uno strato da 5 ad 8 cent. di carbone in polvere. Collocate poi la botte più piccola entro la grande, e riempite lo spazio fra le due, con altro carbone in polvere. Con due pezzi di legno ed una lista di latta, formate di doppio coperchio per la botte più piccola; l'interno di questo doppio coperchio, dovrà pure essere riempito di polvere di carbone. Sarà bene che la lista di latta, sporga alquanto da una parte, perche, affondandosi nella polvere di carbone che circonda la piccola botte, la ripari meglio dal contatto dell'aria. Dalla parte opposta a quella dove sporge la latta, munite il coperchio di un ma-

nico, o di un anello. Ciò fatto, non resta che riempire la botte di ghiaccio naturale o artificiale.

41. Miscugli refrigeranti

Otto parti di solfato di soda e cinque parti di acido cloridrico, danno un freddo di 17 gradi sotto zero.

Due parti di ghiaccio pesto o di neve e una parte di sal marino, danno 18 gradi sotto zero

Tre parti di solfato di soda e due parti d'acido azotico allungato, danno 19 gradi sotto zero.

Sei parti di solfato di soda, sette parti di azotato di amoniaca e quattro parti d'acido azotico allungato, danno 26 gradi sotto zero.

Nove parti di fosfato di soda e quattro parti di acido azotico allungato, danno 29 gradi sotto zero.

Per congelare l'acqua si circonda il recipiente che la contiene con un altro recipiente maggiore che contiene il miscuglio refrigerante.

42. Per rinfrescare l'acqua o il vino

Mettete la bottiglia che volete rinfrescare entro una scodella piena d'acqua. Avviluppate la bottiglia con un tovagliolo bagnato lasciandone ricadere i quattro pizzi in modo che si tuffino nell'acqua della scodella, ed esponete il tutto al sole.

Lo stesso metodo serve per conservare il ghiaccio nell'estate.

43. Purificazione dell'acqua mediante l'allume

L'acqua torbida ed impura può venire purificata me-

dianete l'addizione di un po' di solfato d'allumina, nella porporzione di 10 grammi per ogni secchio d'acqua.

43. Contro le muffe

Le muffe non sono altro che colonie numerosissime di funghi microscopici, le quali quanto sono interessanti per lo studioso, altrettanto sono disastrose per le buone masaje. Ora i funghi per vegetare hanno bisogno di un certo grado di umidità, e tutte le precauzioni che si useranno per combattere questa, saranno di difesa contro quelle. Si passino spesso in rivista gli oggetti maggiormente soggetti ad ammuffire, come guanti, scarpe, borse ed astucci di pelle, merletti, carte, ecc. ecc., ed al menomo indizio di muffa, si espongano al sole ed all'aria, si spazzolino diligentemente, si asciughino. Gli oggetti più delicati si possono avvolgere entro cotone idrofane, o carta asciugante.

